Criste marine

(Crithmum maritimum)



Plante sauvage vivace, très courante le long des côtes bretonnes, parfois cultivée pour ses feuilles confites dans du vinaigre et utilisées comme condiment.

Résistance au gel : zone 7-9 ;

Comestibilité :
Feuille (feuilles et tiges [nourriture/aliment et/ou assaisonnement : crues {en salade ou confites au vinaigre} ou cuites]) et fruit (graines [assaisonnement : épice]) comestibles.

