Livèche

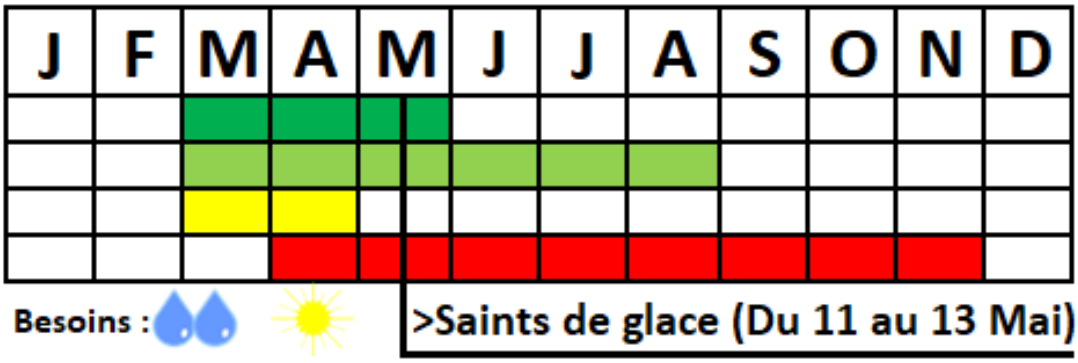
(Levisticum officinale)



Plante aromatique, condimentaire et médicinale vivace atteignant 2m de haut. Elle est originaire d'Europe méridionale, d'Asie mineure et d'Iran. Toute la plante dégage une forte odeur. On la cultive pour ses feuilles, ses tiges, ses graines et sa racine (fraîches, séchées ou congelées).

Résistance au gel : très bonne ({{{ -15°C) ;

Comestibilité :
Fruit (graines [assaisonnement {condiment, aromatisant}] ; extrait graines : huile [assaisonnement {aromatisant}]) et feuille (tiges [nourriture/aliment et/ou assaisonnement {produits confits}] ; jeunes feuilles {crues ou cuites ; fraîches ou séchées} [nourriture/aliment et/ou assaisonnement {substitut de céleriµ{{{(dp*)(0(+x)) en salades, soupes et ragoûts} ; feuilles blanchies [nourriture/aliment {comme légume}]), racine (racines cuites [nourriture/alimentµ{{{(dp*)(27(+x)) {comme légume : substitut de céleri rave}]) et fleur (fleurs) comestibles.



Semis sous abris | Semis en pleine terre | Plantation | Récolte

Besoin en eau (arrosage) : important | modéré | faible

Besoin d'ensoleillement (exposition) : plein soleil | mi-ombre