Primevère

(Primula vulgaris)



Elle fleurit au début du printemps (février-avril) sur les talus et dans les prés. Si elle est inscrite sur la liste des espèces végétales protégées en Lorraine, on la rencontre abondamment dans l'Ouest de la France, où elle supplante localement les Primevères officinales (Primula veris). Elle se distingue de cette espèce par des fleurs jaune pâle, à pétales étalés et dont les pédoncules partent tous directement de la base de la plante. Dans les zones où ces deux espèces cohabitent, on peut en rencontrer des hybridesµ{{{wikiµ.

Résistance au gel : -25°C ;

Comestibilité :
Les feuilles sont consommées cuites ou crues en salade. Elles sont meilleures lorsqu'elles sont jeunes et apportent une note légèrement anisée un peu piquante (que l'on retrouve en plus fort dans les racines) dans une salade composée. Après le printemps, il vaut mieux les cuire en soupe ou en légume mais de préférence avec d'autres plantes car elles sont parfois un peu fortes. La friture les rend croustillantes à souhait.

Les fleurs sont consommées crues en salade, mêlées à d'autres fleurs et interviennent dans différents breuvages (thés, tisanes, infusions, sirops ; aromatisation du vin et des vinaigres). Elles décorent les plats chauds ou froids et sont également utilisées en conserve, confites au sucre (fermentées avec de l'eau et du sucre) en pâtisserie.

