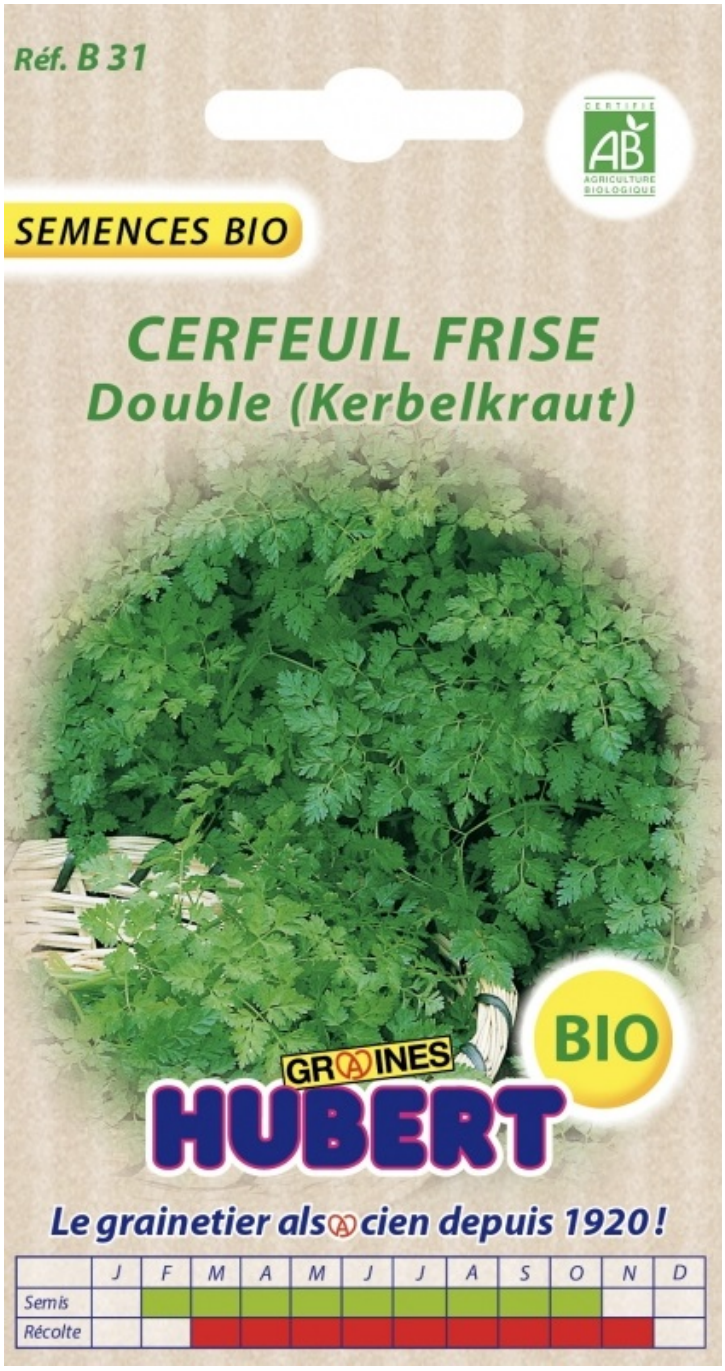
Cerfeuil frisé

(Anthriscus cerefolium)

cv. 'Double'



Variété très décorative mais moins parfumée que le cerfeuil commun, au feuillage plus compact, découpé et frisé, et à la récolte encore plus étendue.

Résistance au gel : -15/-17°C (-5 à 26°C selon d'autres sources) ;

Comestibilité :
Les feuilles fraîches (faisant partie des fines herbes) sont employées ciselées pour aromatiser diverses préparations culinaires : sauces, potages, crudités, salades, omelettes, grillades ; en cas de cuisson, on les ajoute de préférence au dernier moment.

