Raifort

(Armoracia rusticana)



Plante condimentaire vivace cultivée principalement entre l'Europe et l'Amérique du Nord (notamment au Canada où elle reçoit un franc succès) et bien connue des alsaciens. Sa longue racine blanche (pouvant atteindre 40cm), au toucher rugueux, est récoltée au cours de l'automne et de l'hiver. Elle bénéficie d'un profil nutrition atypique qui lui confère de nombreuses vertus santé. Le vrai, ne se reproduit que par racines car ses fleurs sont stériles.

Résistance au gel : -34°C ;

Comestibilité :
Son goût puissant rappelle un peu celui de la moutarde et du wasabi (qu'il peut donc remplacer, que ce soit dans un plat, sur le bord de l'assiette ou dans une sauce) et assaisonnera parfaitement vos recettes. Râpé comme condiment, il relèvera les viandes, les poissons fumés, les sauces ou la choucroute.