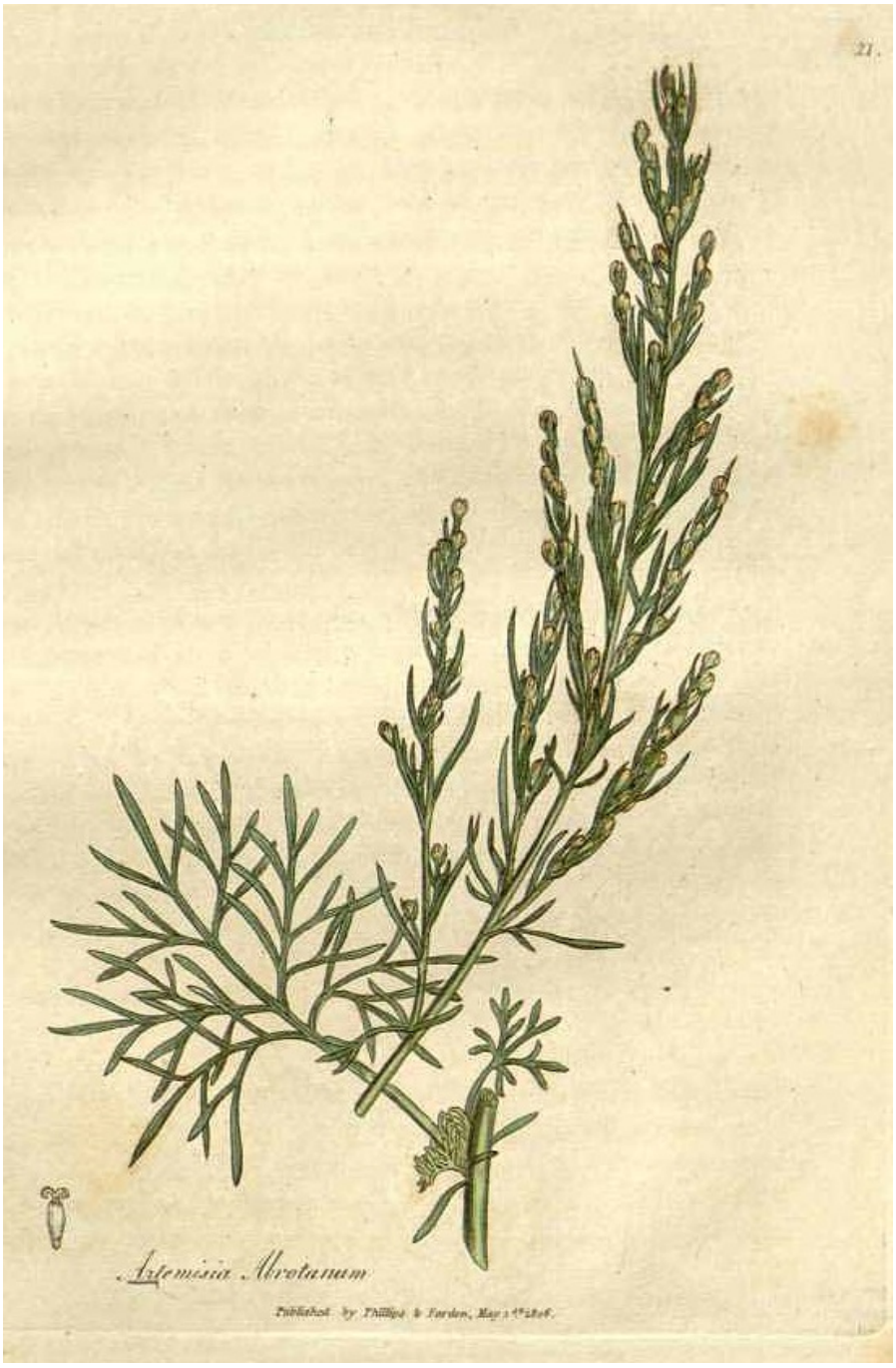
Aurone

(Artemisia abrotanum)



Sous-arbrisseau atteignant 1 à 1,3m de haut, originaire du bassin méditerranéen (peut-être de Turquie), largement cultivé pour ses feuilles fines, très divisées, de couleur vert bleuté, et naturalisé dans les régions tempérées ; déjà cité au Moyen Âge, dans le capitulaire De Villis, parmi les plantes potagères recommandées.

Résistance au gel : -18/-20/-23°C ;

Comestibilité :
Les feuilles fraîches, au goût citronné, peuvent servir à aromatiser les salades, les viandes grasses, le vinaigre, les sauces, les gâteaux ou encore pour apprêter des viandes rôties – comme le bœuf ou le porc – et des poissons, notamment l'anguille, ou même confectionner des tisanes.