Fenouil
(Foeniculum vulgare)
subsp. vulgare var. azoricum



Plante sauvage vivace, indigène de nos côtes, cultivée pour son feuillage et ses graines très aromatiques.

Comestibilité :
C'est essentiellement le renflement bulbeux qui est consommé comme légume mais les feuilles et les graines (ainsi que l'huile essentielle extraite de celles-ci) sont également très utilisées, pour assaisonner divers plats, desserts et produits de boulangerie. Leur saveur est agréablement anisée. Enfin les racines cuites, rapelant le panais, et les graines germées sont également comestibles.