Cresson de fontaine
(Nasturtium officinale)



Cette herbacée vivace aquatique produit des feuilles disposées en rosette ; son aire d'origine couvre une très vaste zone (Europe, Asie, Afrique du Nord...) où elle s'est ensuite naturalisée ; le genre (Nasturtium) et le nom commun (cresson) font tout deux allusion à sa saveur piquante.

Résistance au gel : -29 (-5°C à -17/-22°C selon d'autres sources) ;

Comestibilité :
Feuilles et fleurs (dont boutons) consommées crues, en salade, ou cuites, comme légume (potherbe), en potées ou accompagnement de plat ; le goût acidulé et piquant (poivré), rappelant le radis blanc (daïkon), en fait un bon assaisonnement (haché comme le persil par exemple).

