Oseille sanguine
(Rumex sanguineus)

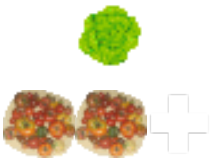


C'est une oseille sauvage ou cultivée, dont les feuilles, en rosette, sont plus ou moins nervurées de rouge sang.

Comestibilité :
Crues, elles apportent une note acidulée aux salades composées et cuites elles parfument sauces et poissons.

Elles contiennent des quantités considérables de vitamine C et de carotène.

En comparaison avec la grande oseille, l?oseille sanguine aurait moins de goût mais plus de qualités ornementales.





E. B. 1533.

Rumex sanguineus. Bloody-veined Dock.