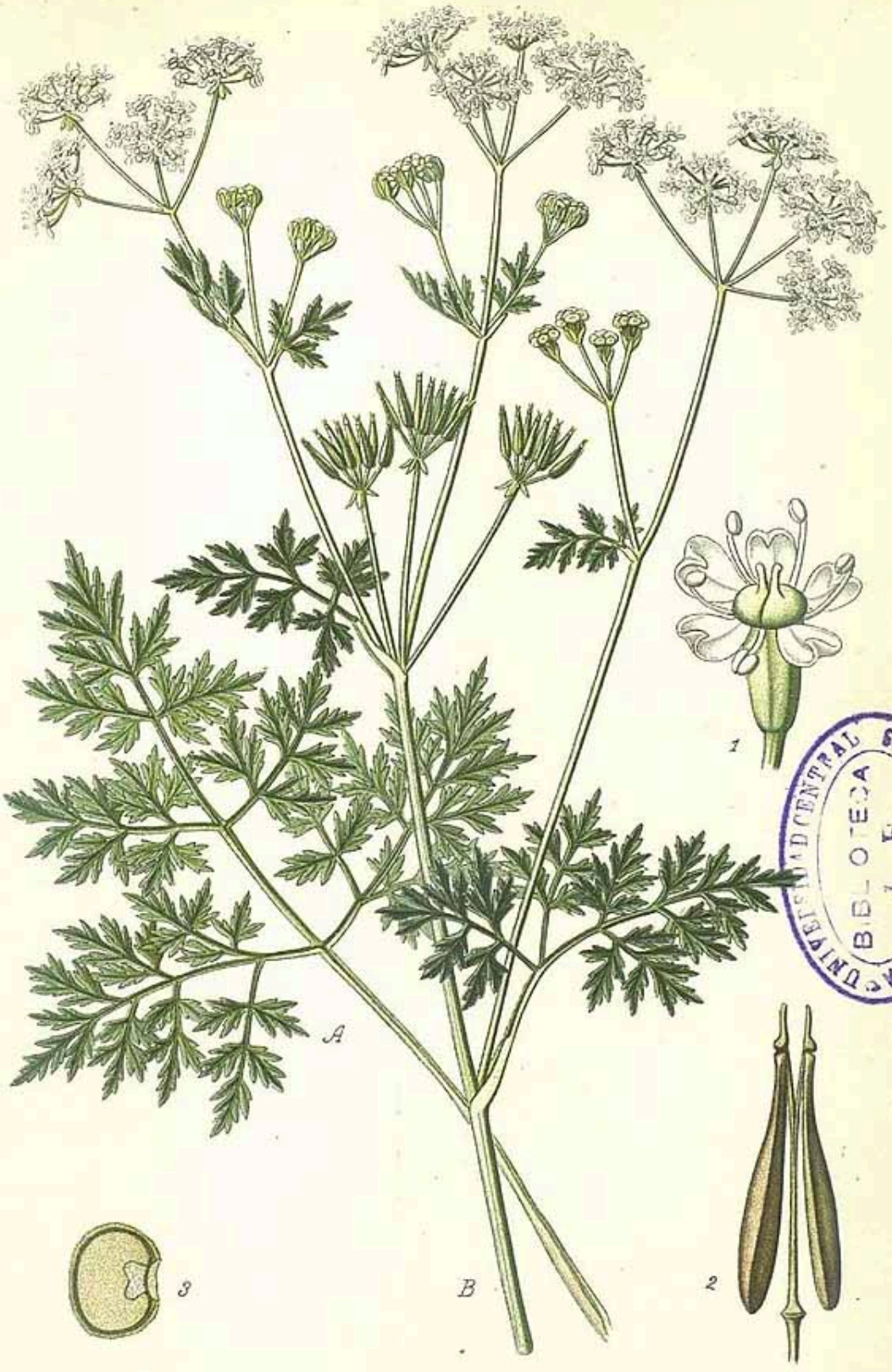
Cerfeuil
(Anthriscus cerefolium)



Herbacée bisannuelle (souvent cultivée comme annuelle), de 30-60cms de haut, probablement originaire de Russie, utilisée comme plante condimentaire pour ses feuilles à long pétiole, très tendres et finement divisées, au goût légèrement anisé ; elle fait partie du capitulaire De Villis (8-9ème siècle) et est commercialisée sous forme fraîche ou déshydratée.

Résistance au gel : -15/-17°C (-5 à 26°C selon d'autres sources) ;

Comestibilité :
Les feuilles fraîches (faisant partie des fines herbes) sont employées ciselées pour aromatiser diverses préparations culinaires : sauces, potages, crudités, salades, omelettes, grillades ; en cas de cuisson, on les ajoute de préférence au dernier moment.



UNIVERSIDAD CENTRAL (BIBLIOTECA J. E. MUSEO DE CIENCIAS NATURALES

Pl. 141. Anthrisque Cerfeuil (Cerfeuil cultivé).
Anthriscus Cerefolium Hoffm.