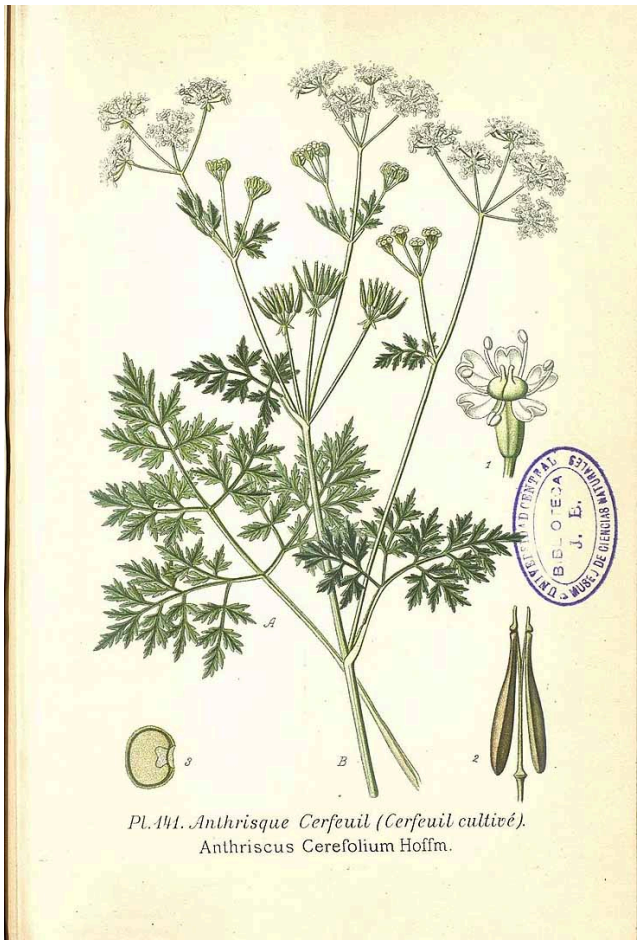
Cerfeuil

(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.

Les feuilles (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.

Multiplication par semis échelonnés ; la récolte peut commencer au bout de six semaines environ : les feuilles de la base sont cueillies au fur et à mesure des besoins ; préfère un sol léger et frais, bien ameubli.
Rusticité : -15/-17°C (-5 à 26°C selon d'autres sources)

Semis-Plantation :
____/____/20____