

***Anthriscus cerefolium* (L.) Hoffm., 1814 cv. 'Fijne Krul' (Cerfeuil)**

Identifiants : 2659/antcer2

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 02/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Apiales ;
- Famille : Apiaceae ;
- Tribu : Scandiceae ;
- Genre : *Anthriscus* ;

- **Synonymes :** *Anthriscus longirostris* Bertol, *Anthriscus sativa* Besser, *Cerefolium cerefolium* (L.) Britton, *Scandix cerefolium* L, et d'autres ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Chervil, Garden chervil , Cerafolio, Cerefolho, Cerfeuil, Cerfoglio, Chabiru, Curled chervil, Kerbel, Kervel, Korvel, Leaf chervil, Macia madra, Maqdunis, Perifollo, Prava krebuljica, San-lo-po ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

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.

Détails :

Feuille (feuilles^{27(+x)} [nourriture/aliment^{{{(dp*)}}} : salade^{27(+x)} ; et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique^{{{(dp*)}μ/aromatisantμ2(+)(dp*)}}}) et racine^(27+x) comestible.(1*)

Plante consommée localement^{{{(27(+x))}}}.

Le cerfeuil se commercialise sous forme fraîche, séchée ou déshydratée. Les feuilles fraîches, ciselées sont employées pour aromatiser diverses préparations culinaires : sauces, potages, crudités, salades, omelettes, grillades Il fait partie des fines herbes.

Pour les plats cuisinés, il s'ajoute au dernier moment, en fin de cuisson^{{{wiki}}}.

Les feuilles ont une saveur d'anis et sont utilisées dans les salades. Les feuilles sont utilisées dans la cuisine française. Elles peuvent également être cuites comme potasse. Les feuilles sont également séchées et stockées pour une utilisation ultérieure. Ils sont ajoutés à la viande et au poisson comme garniture. Ils sont également utilisés dans les soupes. Les fleurs sont utilisées comme assaisonnement. Les racines sont consommées

Partie testée : feuilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
7.2	990	237	23.2	585	50.0	32.0	8.8



néant, inconnus ou indéterminés.(1*) Toxicité potentielle de la plante entière^{{{{27(+x)}}}}, probablement dûe à la présence de furocoumarines (ou furanocoumarines) : agents toxiques photosensibles ; voir toxine et genre Anthriscus, pour plus d'informations. ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles de cerfeuil, et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (Aethusa cynapium), la ciguë vireuse (Cicuta virosa) ou encore la grande ciguë (Conium maculatum) ; leurs tiges sont toutefois suffisamment différentes pour les identifier^{{{{dp*}}}}.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :