

# LE JARDIN DES CURIOSITES

## PLANTES OUBLIEES

Légumes souvent oubliés, aux formes, couleurs, textures, tailles inhabituels.

### Pois asperge



### **Tetragonolobus purpureus - Fabacées**

Plante sauvage cultivée depuis le 16<sup>e</sup> siècle ; petit pois rampant mange-tout à fleurs rouge pourpre, suivies de gousses carrées à 4 ailes pouvant atteindre 9 cm, mais qui se consomment jeunes (3cm), goût entre asperge et fraise.

### Pois chiche



### **Cicer arietinum - Fabacées**

Connu depuis l'Antiquité, le pois chiche a été oublié en Europe depuis la fin du XIX<sup>e</sup> s. Il revient en France depuis les années 1990. Sa culture exige beaucoup d'espace, plante herbacée annuelle buissonnante de 20 cm à 1 m de haut, ses gousses sont courtes, enflées de 1,4 à 3,5 cm et contiennent 1 à 4 graines. La récolte a lieu en juillet-août, avant complète maturité pour obtenir une bonne cuisson.



### Laitue asperge **Lactuca sativa angustana - Astéracées**

Cette laitue romaine a des feuilles longues très étroites, qui ne forment pas de pomme. C'est la tige centrale, grosse et renflée qu'on utilise comme légume lorsqu'elle a environ 30 cm de hauteur. Elle était consommée en France au 16<sup>e</sup> siècle. La tige moelleuse, tendre mais ferme devient translucide à la cuisson. Son goût délicat rappelle celui de l'asperge avec un goût de céleri et de noisette



### Maceron



### **Smyrniolum olusatrum - Apiacées**

Plante potagère, aromatique, jusqu'à 1,5m de haut, cultivée en France jusqu'au 17<sup>e</sup> siècle, pour sa racine et ses feuilles. Il a été remplacé petit à petit par le céleri. Toutes ses parties sont comestibles : feuilles, tiges, fleurs, boutons, graines ; les racines se récoltent la 2<sup>e</sup> année