

Asperge

Asparagus officinalis

:: Origine

Régions
méditerranéennes

:: Partie comestible

Turions (jeunes pousses)



:: Utilisation

On les consomme cuites, accompagnées d'une sauce vinaigrette, ou encore en potages ou omelettes. L'asperge blanche poussée en l'absence de lumière a un goût délicat. L'asperge violette est une asperge blanche qu'on a laissé pointer hors sol et dont la pointe devient mauve. Elle prend une légère amertume. L'asperge verte a poussé quant à elle à l'air libre et doit sa coloration à la lumière du soleil. Sa saveur est plus marquée et son bourgeon presque sucré.

Elles jouissaient d'une très grande réputation comme plante médicinale. Elles étaient censées tout soigner : piqûres d'abeille, troubles cardiaques, mal de dents... En tout cas, leur propriété diurétique est indéniable.

Plante vivace