

# Cresson alénois

*Lepidium sativum*

## :: Origine

Moyen Orient

## :: Partie comestible

Feuilles

## :: Utilisation

Le goût fort et piquant du cresson alénois en fait un bon condiment à ajouter à différents plats : crudités, salades, légumes, potages.

*Les graines de cresson alénois entières sont comestibles. En Inde, on les consomme en les ajoutant à diverses préparations culinaires.*



Plante annuelle