

Fenouil bulbeux

Syn. : Fenouil de Florence
Foeniculum vulgare
var. azoricum

:: Origine

Régions
méditerranéennes

:: Partie comestible

Tiges charnues
des feuilles



:: Utilisation

Le bulbe de fenouil a une saveur anisée, un peu sucrée. On peut le manger cru en salade, coupé finement. Il se consomme cuit en légume d'accompagnement. Il se marie très bien avec le poisson.

Il était populaire chez les Grecs et les Romains, qui l'employaient pour ses vertus médicinales, notamment comme antidote contre les piqûres des scorpions ainsi que les morsures des serpents et des chiens.

**Plante bisannuelle
cultivée comme annuelle**