

Persil

Petroselinum crispum

:: Origine

Sud de l'Europe

:: Partie comestible

Feuilles



:: Utilisation

Le persil très parfumé, s'utilise cuit ou cru pour aromatiser les crudités, les poissons, les viandes, les marinades, les potages. Les variétés de persil à feuilles plates ont une saveur plus prononcée que les variétés à feuilles frisées.

Les Grecs couronnaient les vainqueurs des jeux Isthmiques de chapelets faits de feuilles de persil et ils en fabriquaient des couronnes pour leurs morts.

Plante biennale