

# **Cerfeuil frisé**

**(Anthriscus cerefolium)**

**cv. 'Double'**



**Variété très décorative mais moins parfumée que le cerfeuil commun, au feuillage plus compact, découpé et frisé, et à la récolte encore plus étendue.**

**Les feuilles (faisant partie des fines herbes) sont employées ciselées pour aromatiser diverses préparations culinaires : sauces, potages, crudités, salades, omelettes, grillades ; en cas de cuisson, on les ajoute de préférence au dernier moment.**

**Multiplication par semis échelonnés ; la récolte peut commencer environ six semaines après le semis : les feuilles de la base sont cueillies au fur et à mesure des besoins ; préfère un sol léger et frais, bien ameubli.**

**Notes :**