Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm., 1814 cv. 'Double' (Cerfeuil frisé)

Identifiants : 2658/antcer1

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 03/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Astéridées ;***
    - ***Clade : Campanulidées ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Apiales ;***
    - ***Famille : Apiaceae ;***
    - ***Tribu : Scandiceae ;***
    - ***Genre : Anthriscus ;***
- ***Synonymes : Anthriscus longirostris Bertol, Anthriscus sativa Besser, Cerefolium cerefolium (L.) Britton, Scandix cerefolium L, et d'autres ;***
- ***Synonymes français : cerfeuil frisé double ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Chervil, Garden chervil , Cerafolio, Cerefolho, Cerfeuil, Cerfoglio, Chabiru, Curled chervil, Kerbel, Kervel, Korvel, Leaf chervil, Macia madra, Maqdunis, Perifollo, Prava krebuljica, San-lo-po ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15/-17°C (-5 à 26°C selon d'autres sources) ;***

- ***Note comestibilité : ******
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Les feuilles fraîches (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.

  Détails :

  Feuille (feuilles$^{27(+x)}$ [nourriture/aliment$^{\{\{\{(dp*)}$: salade$^{27(+x)}$; et/ou assaisonnement : aromate (condiment aromatique$^{\{\{\{(dp*)\mu/aromatisant\mu 2(+)(dp*)}$)]) et racine$^{(27+x)}$ comestible.(1*)

  Plante consommée localement$^{\{\{\{27(+x)}$.

  Le cerfeuil se commercialise sous forme fraîche, séchée ou déshydratée. Les feuilles fraîches, ciselées sont employées pour aromatiser diverses préparations culinaires : sauces, potages, crudités, salades, omelettes, grillades Il fait partie des

fines herbes.

Pour les plats cuisinés, il s'ajoute au dernier moment, en fin de cuisson{{{wiki.

Les feuilles ont une saveur d'anis et sont utilisées dans les salades. Les feuilles sont utilisées dans la cuisine française. Elles peuvent également être cuites comme potasse. Les feuilles sont également séchées et stockées pour une utilisation ultérieure. Ils sont ajoutés à la viande et au poisson comme garniture. Ils sont également utilisés dans les soupes. Les fleurs sont utilisées comme assaisonnement. Les racines sont consommées

Partie testée : feuilles{{{0(+x) (traduction automatique)
Original : Leaves{{{0(+x)

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
7.2	990	237	23.2	585	50.0	32.0	8.8

néant, inconnus ou indéterminés.(1) Toxicité potentielle de la plante entière{{{27(+x), probablement dûe à la présence de furocoumarines (ou furanocoumarines) : agents toxiques photosensibles ; voir toxine et genre Anthriscus, pour plus d'informations. ATTENTION : risques de confusion entre les ombelles et les feuilles de cerfeuil, et celles, parfois très similaires, de certaines ciguës comme la petite ciguë (Aethusa cynapium), la ciguë vireuse (Cicuta virosa) ou encore la grande ciguë (Conium maculatum) ;*
leurs tiges sont toutefois suffisamment différentes pour les identifie{{{{dp}.*

- *Note médicinale : ***
- *Usages médicinaux : Usage externe :*

  Le masque au cerfeuil purifie et adoucit la peau. Un cataplasme appliqué sur les paupières fermées rafraîchit les yeux fatigués.

  Le suc frais serait utilisé avec du souci Ce lien renvoie vers une page d'homonymie, pour traiter les ulcères.

  Les sommités fleuries et semences en décoction peuvent être utilisées en bains de siège pour les hémorroïdes, en cataplasme tiède pour les douleurs rhumatismales.

  Usage en décoction :

  Propriétés : diurétique, dépuratif{{{wiki ;

- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

De gauche à droite :

Par inconnu, via graines-hubert
Par inconnu, via graines-hubert
Par inconnu, via graines-hubert

- *Liens, sources et/ou références :*

  dont classification :