ANGÉLIQUE SYLVESTRE

Angelica sylvestris

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

Description rapide

> Tige pouvant atteindre 2 mètres

> Feuilles composées à folioles dentées

> Inflorescence en ombelles blanches

> Fruit : un akène ailé

> **Taches mauves aux ramifications**

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Prairies humides, mégaphorbiaies, forêts humides sur sols acides
Fréquence	Assez commun
Herbacé / ligneux	Plante herbacée
Taille	De 1 à 2 mètres
Port / Tige	Plante dressée de grande taille à tige glauque lavée de violet, presque glabre, creuse et striée
Feuilles	Feuilles bi à tripennées à folioles ovales et dentées. Odeur aromatique forte. Pétiole creux et élargi en gaine à la base
Fleurs	Inflorescence : une ombelle bombée et composée d'ombellules. Fleur à cinq pétales égaux, de 20 à 40 par ombelle. Pas de présence d'un ensemble de bractées (= un involucre) à la base de l'ombelle
Graines	Une graine par fruit
Fruits	Deux akènes accolés, ailés sur le pourtour et comprimés
Racine	Pivotante, développée et aromatique
Pilosité générale	Plante quasi sans poils.
Cycle et floraison	Bisannuelle à vivace. Floraison de juillet à octobre
Distribution	Répandue surtout dans les régions aux sols acides
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-4948-ecologie

Dénomination & classification

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	*Angelica sylvestris Linné* 1753
Famille	Apiacées *(Apiaceae)*
Noms vernaculaires	Angélique sauvage, Herbe aux anges, Herbe à la fièvre, Herbe du St-Esprit
Etymologie	« Angelica » : du latin « angelus », ange, donc venant du séjour des anges « sylvestris » : qui vit dans les milieux boisés
Classification	Voir la classification APG III

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Selon ses parties, l'angélique peut devenir épice, aromate ou légume. Son odeur est très typée. L'angélique, très aromatique dans toutes ses parties, est à la fois douce, épicée et légèrement amère. L'angélique sylvestre est plus amère que sa cousine cultivée, l'archangélique (*Angelica archangelica*), espèce septentrionale et encore parfois cultivée, qui fut très utilisée pour préparer une confiserie bien connue: les bâtons confits d'angélique.
Mise en garde	**L'Angélique contient des furocoumarines photosensibilisantes**. Un simple contact avec la plante fraîche suivi d'une exposition au soleil peut dans certains cas provoquer des dermites. Mieux vaut utiliser des gants pour la cueillir, *a fortiori* par temps ensoleillé!
Parties utilisées	
Pétioles et tiges	Parties de la plante les plus utilisées. Elles sont confites au sucre pour servir à diverses préparations (confitures, chutney, pâtisseries,...). On en fabrique des liqueurs et apéritifs. Les plus jeunes tiges, une fois pelées et coupées en morceaux, sont parfois ajoutées crues aux salades, ou encore cuites comme des asperges
Feuilles	Jeunes, sont ajoutées crues aux salades ou en petite quantité aux soupes, voire à des légumes plus fades pour en rehausser le goût
Graines	Elles constituent une épice intéressante au goût piquant aussi bien utilisées pour les plats sucrés (biscuits) que les plats salés
Racines	Peuvent être utilisées pour fabriquer une liqueur digestive ou apéritive (selon la préparation) au goût très typé
Confusions possibles	
Berce commune (Heracleum sphondylium)	Feuilles de forme variable mais toujours velues comme la tige
Berce du Caucase (Heracleum mantegazzianum)	Plante naturalisée, de grande taille à tige tachée de rouge. Présence de grandes bractées à la base des ombelles
Panais commun (Pastinaca sativa)	Apprécie des biotopes secs. Feuilles poilues, surtout en-dessous. Fleurs jaune verdâtre

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

Éléments clefs	Identification
Podagraire (Aegopodium podagraria)	Ses feuilles caulinaires à 3 lobes et sa souche rampante permettent distinguer la podagraire de l'angélique

Composition

Contient une huile essentielle

Plus d'infos, images & vidéos

- Fiche botanique du site Tela Botanica
- *Angelica sylvestris* sur Google images
- *Angelica sylvestris* sur Wikipedia

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024