

CARDAMINE HIRSUTE

Cardamine hirsuta

 CUISINE SAUVAGE



Description rapide

- > Taille comprise entre 5 et 30cm
- > Plante hérissée à la base
- > Petites fleurs blanches à 4 pétales
- > Présence de siliques dressées

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Cultures, talus, jardins, murs, éboulis, friches, en particulier sur calcaire et sur les sols riches en nitrates
Fréquence	Assez commun
Apparence générale	Plante de taille moyenne (entre 5 et 30cm) qui forme des rosettes denses. Ses fleurs sont petites et blanches, accompagnées de siliques dressées.
Herbacé / ligneux	Herbacé
Taille	Entre 5 et 30cm
Port / Tige	Entre 10 et 20cm de hauteur, dressée, hérissée à la base, peu feuillée
Feuilles	Basilaires (feuilles basales) en rosette dense. Pennatiséquées (feuilles simples découpées de façon symétrique de chaque côté de la nervure centrale, et dépassant la moitié de la largeur du limbe) avec 4 à 9 lobes oblongs ou linéaires
Fleurs	4 pétales blancs étroits deux fois plus longs que les sépales (pièce du calice d'une fleur) et longuement dépassés par les siliques (fruits secs ressemblant à des gousses) inférieurs. Présence de 4 étamines
Graines	Petites et non-ailées
Fruits	Siliques dressées, longues et étroites
Racine	Pivotante
Pilosité générale	Eparse, base velue
Divers	Plante méllifère, en expansion depuis les années 70 (augmentation de la concentration d'azote dans l'air et le sol)
Odeur	Odeur de cresson et de moutarde: piquante, souffrée et légèrement poivrée
Saveur	Similaire à celle du cresson: piquante et légèrement poivrée
Cycle et floraison	Annuelle, floraison de février à mai, parfois jusque septembre-janvier !
Distribution	Europe, Asie, Afrique, Amérique

Éléments clefs	Identification
Statut	Préoccupation mineure
Ecologie	Fiche écologie E-Flore

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Cardamine hirsuta L.</i> 1753
Famille	Brassicacées (anciennement Crucifères) (<i>Brassicaceae (anciennement Cruciferae)</i>)
Noms vernaculaires	Cardamine hérissée, Cardamine à tiges nombreuses, Cresson des prés, Cresson de muraille, Cresson de vigne, Cressonnette
Etymologie	« Cardamine » provient du latin <i>cardamina</i> qui désignait une espèce de cresson. « Hirsute » fait référence à sa base très velue.
Classification	Classification APG III

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Usage limité à celui de condiment, tout comme le cresson cultivé
Mise en garde	Serait irritante à hautes doses
Parties utilisées	
Feuilles	Crues en salades ou en sauces. Cuites en soupe ou en légume, comme le cresson
Fleurs	Utilisées en décoration de plats
Confusions possibles	
Cardamine des bois (Cardamine flexuosa)	Peut atteindre une taille supérieure (jusqu'à 40 cm), floraison plus tardive (entre avril et juillet), préfère les bois humides et les talus ombragés
Autres espèces de cardamines	Aucune n'est toxique

Récolte & conservation

Récolte dès son apparition, à consommer fraîche

Plus d'infos, images & vidéos

[Cardamine hirsuta sur Wikipedia](#)

[Cardamine hirsuta sur Tela Botanica](#)

[Cardamine hirsuta sur Google Images](#)