

# CARDAMINE HIRSUTE

Cardamine hirsuta



## 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
<b>Milieu</b>	Cultures, talus, jardins, murs, éboulis, friches, en particulier sur calcaire et sur les sols riches en nitrates
<b>Fréquence</b>	Assez commun
<b>Apparence générale</b>	Plante de taille moyenne (entre 5 et 30cm) qui forme des rosettes denses. Ses fleurs sont petites et blanches, accompagnées de siliques dressées.
<b>Herbacé / ligneux</b>	Herbacé
<b>Taille</b>	Entre 5 et 30cm
<b>Port / Tige</b>	Entre 10 et 20cm de hauteur, dressée, hérissée à la base, peu feuillée
<b>Feuilles</b>	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
<b>Fleurs</b>	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
<b>Graines</b>	Petites et non-ailées
<b>Fruits</b>	Siliques dressées, longues et étroites
<b>Racine</b>	Pivotante
<b>Pilosité générale</b>	Eparse, base velue
<b>Divers</b>	Plante mellifère, en expansion depuis les années 70 (augmentation de la concentration d'azote dans l'air et le sol)
<b>Odeur</b>	Odeur de cresson et de moutarde: piquante, souffrée et légèrement poivrée
<b>Saveur</b>	Similaire à celle du cresson: piquante et légèrement poivrée
<b>Cycle et floraison</b>	Annuelle, floraison de février à mai, parfois jusque septembre-janvier !
<b>Distribution</b>	Europe, Asie, Afrique, Amérique

Éléments clefs	Identification
<b>Statut</b>	Préoccupation mineure
<b>Ecologie</b>	<a href="#">Fiche écologie E-Flore</a>

## Dénomination & classification

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

## Utilisations alimentaires

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