

CORNOUILLER MÂLE

Cornus mas

 CUISINE SAUVAGE



Description rapide

- > **Arbuste**
- > **Fleurs jaunes avant les feuilles**
- > **Feuilles opposées et pointues**
- > **Fruit tel une olive**
- > **Sols calcaires**

Description

| Éléments clefs | Identification |
|---------------------------|---|
| Milieux | Haies, buissons et lisières sur sols calcaires, glaiseux et rocheux |
| Fréquence | Assez commun sur sol adéquat |
| Apparence générale | Arbuste à feuillage caduc, aux rameaux opposés et au bois très dur |
| Herbacé / ligneux | Ligneux |
| Taille | 2 à 6 m de haut |
| Feuilles | Ovalées et pointues, de 4 à 10 cm de long, à pétiole court, dont les nervures assez marquées sont dites 'parallèles' et convergent vers la pointe; duvet blanc à l'aisselle de certaines nervures de la face inférieure. Apparaissent après les fleurs. |
| Fleurs | Jaunes à 4 pétales, disposées en ombelles. Apparaissent avant les feuilles. |
| Fruits | Drupes luisantes de 1 à 2 cm de long appelées 'cornouilles', allant du rouge vif au grenat, contenant un noyau ovale, à l'allure de petites olives parfois peu visibles au premier coup d'œil car suspendues sous les branches et le feuillage. |
| Divers | Mellifère |
| Saveur | Fruits à la saveur très agréable de cerise mêlée de framboise, dont l'astringence, l'acidité et l'amertume s'atténuent avec la maturité |
| Cycle et floraison | Floraison entre février et avril Fructification d'août à septembre (maturité fin septembre) |
| Distribution | Europe centrale, méridionale et de l'Est. Sud ouest de l'Asie |
| Statut | Aucun statut de protection connu |
| Ecologie | http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-18956-ecologie |

Dénomination & classification

| Éléments clefs | Identification |
|---------------------------|---|
| Nom scientifique | <i>Cornus mas L.</i> |
| Famille | Cornacées (Cornaceae) |
| Noms vernaculaires | Cornier, cornouiller sauvage, fuselier |
| Etymologie | <i>Cornus</i> : cornouiller, en latin. <i>mas</i> : mâle, en latin. En référence à la solidité du bois de cet arbuste. |
| Classification | Voir la classification APGIII |

Utilisations alimentaires

| Éléments clefs | Identification |
|--|---|
| Appréciation générale | Les fruits du cornouiller mâle, les « cornouilles », ont une saveur sucrée et acidulée, rappelant le goût de la framboise (en plus acidulé) et de certains bonbons ! C'est un de nos meilleurs fruits sauvages. |
| Parties utilisées | |
| Les fruits parfaitement mûrs | sont consommés crus |
| Les fruits moins mûrs (encore ferme et rouge vif) | peuvent s'utiliser pour la fabrication de confitures, pâtes, sirops, sorbets... voire en épice après dessiccation |
| Les fruits encore verts | peuvent se conserver dans une saumure et être servis comme des olives |
| Les fleurs | ont servi à parfumer des boissons |
| Confusions possibles | |
| Le Cornouiller sanguin (<i>Cornus sanguinea</i>) | présente des rameaux rouge sang, de petits fruits noirs regroupés en grappes au goût amer, des fleurs blanches apparaissant après le feuillage et des feuilles plus rondes que celles du cornouiller mâle. |

Récolte & conservation

Récolte:

Les fruits se cueillent à un degré de maturité fonction de l'usage qu'on leur donnera. Il est difficile de les trouver parfaitement mûrs car les oiseaux (et les cueilleurs) en sont friands.

Conservation:

Les fruits peuvent se conserver en saumure, congelés ou séchés (puis parfois moulus pour faire une épice originale)

Composition

Les fruits contiennent de la pectine et de la vitamine C ainsi que des acides organiques

Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Cornus mas sur Google images](#)
- [Cornus mas sur Wikipedia](#)