

# 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
Milieu	Haies, buissons et lisières sur sols calcaires, glaiseux et rocailleux
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	Ovales 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 2cm 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'oeil 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	<a href="http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-18956-ecologie">http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-18956-ecologie</a>

## Dénomination & classification

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

## 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](#)