

# EGLANTIER COMMUN

Rosa canina

 CUISINE SAUVAGE



## Description rapide

- > Arbuste à aiguillons crochus
- > Fleurs roses ou blanches
- > Faux-fruit rouge et lisse contenant du « poil à gratter »
- > Feuilles à 5-7 folioles dentées

## Description

Éléments clefs	Identification
<b>Milieux</b>	Haies, fourrés, bois
<b>Fréquence</b>	Assez commun à commun
<b>Herbacé / ligneux</b>	Ligneux
<b>Taille</b>	Généralement 1 à 3 m mais peut atteindre 5 m.
<b>Port / Tige</b>	Branches portant des aiguillons crochus, dilatés à la base
<b>Feuilles</b>	Alternes, glabres ou parfois légèrement velues dessous. Elles comptent 5 à 7 folioles dentées et portent des stipules (2 petites « oreilles » collées en longueur à la base du pétiole)
<b>Fleurs</b>	Grandes fleurs à 5 pétales roses ou blancs, fleurs solitaires ou en « grappe » Les 5 sépales se renversent après la floraison puis ils se détachent pendant que le fruit mûrit.
<b>Fruits</b>	L'églantier forme un faux-fruit arrondi appelé cynorrhodon, dont la paroi est charnue, rouge et lisse. Ce dernier contient des akènes jaunes poilus, véritables fruits. Il contient aussi des poils irritants qui valent à l'églantier son nom de « poil-à-gratter » ou de « gratte-cul ».
<b>Divers</b>	La ponte d'une petite guêpe (Cynips du rosier) dans les tiges de l'églantier provoque une galle caractéristique, en touffe hirsute, appelée bédégar ou bédéguar. Cette touffe aérée fut jadis utilisée comme succédané de tabac.
<b>Odeur</b>	Les fleurs sont délicatement parfumées
<b>Saveur</b>	Les cynorrhodons sont acidulés, légèrement sucrés et rappellent un peu le concentré de tomate
<b>Cycle et floraison</b>	Floraison de mai à juillet. Vivace
<b>Distribution</b>	Europe et Afrique du Nord, SO de l'Asie
<b>Statut</b>	Aucun statut de protection connu
<b>Ecologie</b>	<a href="http://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-56619-ecologie">http://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-56619-ecologie</a>

## Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
<b>Nom scientifique</b>	<i>Rosa canina L.</i>
<b>Famille</b>	Rosacées (Rosaceae)
<b>Noms vernaculaires</b>	Rosier des chiens, rosier sauvage, églantine, poil-à-gratter, gratte-cul
<b>Etymologie</b>	<i>Rosa</i> : rosier, en latin <i>canina</i> : des chiens, en latin. Ce nom aurait été donné en raison d'une ancienne utilisation de la racine contre la rage.
<b>Classification</b>	<a href="#">Voir la classification APGIII</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
<b>Appréciation générale</b>	Une fois blets (après les premières gelées), les (faux-) fruits offrent une pulpe onctueuse et acidulée rappelant un peu celle du concentré de tomate. Une fois sucrée, cette pulpe est un délice. Les fleurs de l'églantier sont légèrement parfumées, contrairement à leurs cousines cultivées (les roses).
<b>Mise en garde</b>	Pour éviter de s'irriter la bouche et la gorge, il est <b>indispensable de retirer les poils et graines</b> des cynorrhodons avant toute préparation culinaire. Lorsqu'ils sont mous, il suffit de les passer dans un passe-vite ou moulin à légume. S'ils sont encore fermes, on peut également les couper en deux et se débarrasser des poils et graines avec un petit couteau. Ils peuvent alors être utilisés directement ou séchés pour de futures tisanes.
<b>Parties utilisées</b>	
<b>Faux-fruits</b>	Blets, il suffit d'ôter leur tige et de les presser pour en extraire la pulpe, tout en laissant à l'intérieur du fruit les graines et poils. La pulpe, obtenue après filtration des poils et graines, peut remplacer la sauce tomate pour les fonds de pizzas, les pâtes, ... On peut en préparer de la soupe et aussi un jus frais proche du jus de tomate. La pulpe peut aussi servir de base pour préparer confiture, gelée et sirop qui agrémenteront gibier, toasts, crumble, tarte, glace et autres desserts. On peut également en préparer un vin ou une liqueur. En décoction, ils offrent une tisane fruitée et acidulée au goût agréable.
<b>Fleurs</b>	Consommées crues principalement en décoration. Egalement utilisées pour parfumer huiles, vinaigres ou confitures.
<b>Feuilles</b>	Jeunes, elles sont consommées crues en petite quantité dans les salades
<b>Confusions possibles</b>	
<b>Autres rosiers sauvages</b>	Soit les aiguillons sont droits (non crochus) ou absents. Soit les feuilles ont une odeur de pomme de reinette. Si la qualité des fleurs et des cynorrhodons n'est pas la même suivant les espèces, ces parties peuvent être consommées de la même manière que pour l'églantier commun.

Éléments clefs	Identification
<b>Rosiers cultivés</b>	Leurs fruits sont également consommés, mais il faut s'assurer qu'ils n'ont pas subi de traitement chimique (pesticide).

## Récolte & conservation

### Récolte:

Les **fruits** se récoltent généralement après les premières gelées lorsqu'ils sont devenus mous. Il est aussi possible de les récolter fermes et de les mettre une nuit ou deux au congélateur pour les ramollir.

Les **fleurs** se récoltent à leur plein épanouissement par temps sec et ensoleillé.

### Conservation:

**Séchage** : les fruits et fleurs peuvent être séchés et conservés une année.

**Congélation** : les fruits peuvent être congelés.

Divers modes de préparation permettent également de consommer les fruits de l'églantier toute l'année (**confiture, vin, ...**)

## Composition

Les fruits de l'églantier sont très riches en vitamine C, contiennent également de la provitamine A, des vitamines B et PP, de la pectine, ...

Une fois secs, les cynorhodons ne contiennent presque plus de vitamines C.

## Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Rosa canina sur Google images](#)
- [Rosa canina sur Wikipedia](#)
- [Vidéo de la préparation des cynorhodons](#)
- [Vidéo de la ronce et l'ortie](#)