

PETITE PIMPRENELLE

Sanguisorba minor (= Poterium sanguisorba)

CUISINE SAUVAGE



Description rapide

- > Prés secs ou pierreux
- > Sphère de fleurs rougeâtres
- > 9 à 25 folioles rondes
- > Saveur de concombre
- > Jeunes feuilles 'en épi'

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Prés secs et sols pierreux, remblais. Affectionne les sols calcaires
Fréquence	Commun
Herbacé / ligneux	Plante herbacée
Taille	15 à 65 cm de hauteur
Port / Tige	Tige ronde ou anguleuse, étalée, dressée ou grimpante, souvent rougeâtre
Feuilles	Feuilles basales en rosette, composées de 9 à 25 petites folioles rondes et dentées, vert mat et glabres. Feuilles caulinaires alternes.
Fleurs	Petites et regroupées en capitules sphériques rougeâtres de 1 à 3cm de diamètre. A noter: les fleurs du bas sont souvent mâles, celles du milieu hermaphrodites et celles du dessus femelles.
Fruits	2 à 3 graines contenues dans une capsule
Racine	Rhizome ligneux et vigoureux
Saveur	Les feuilles ont une agréable saveur de concombre et de noisette. Elles sont également astringentes et un peu amères.
Cycle et floraison	Vivace / Floraison d'avril à août
Distribution	Europe du Sud, de l'Ouest et centrale. Non indigène en Amérique du Nord
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-53054-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Sanguisorba minor</i> (= <i>Poterium sanguisorba</i>) L. 1753
Famille	Rosacées (Rosaceae)
Noms vernaculaires	Petite sanguisorbe, Csabaire
Etymologie	<i>Sanguisorba</i> : absorber le sang, en latin. En référence à ses potentielles propriétés hémostatiques <i>minor</i> : plus petit, en latin.
Classification	Voir la classification APG III

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Plante à la saveur très agréable, jadis cultivée dans les potagers. Les feuilles de la petite pimprenelle ont un petit goût de concombre bienvenu dans les salades. Les jeunes feuilles sont les plus tendres. Les feuilles plus développées dégagent parfois une petite saveur amère.
Parties utilisées	
Les feuilles	se consomment cuites en légume ou crues pour aromatiser salades, omelettes, boissons, sorbets, vinaigrettes, tisanes.. Elles peuvent aussi être conservées dans du vinaigre.
Confusions possibles	
La grande pimprenelle (<i>Sanguisorba officinalis</i>)	a des folioles plus allongées. Elle peut également être consommée mais elle est plus coriace.
La Potentille ansérine (<i>Potentilla anserina</i>)	Feuilles vraiment argentées. Fleur à 5 pétales jaunes.

Récolte & conservation

Definitioner

Rosette

(une). Groupe de feuilles situées au niveau du sol ou disposées au sommet d'une tige, d'un rameau très court, ou encore à la base d'une tige allongée. Beaucoup de plantes bisannuelles forment une rosette de feuilles durant la première année de leur existence

Récolte:

Récolter les feuilles au coeur de la rosette aussi jeunes que possible, lorsqu'elles ne sont pas encore déployées car une

Petite pimprenelle - révision 32

<https://cuisinesauvage.org/les-plantes/voir/petite-pimprenelle/>

Page 3 / 4

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,

2015-2026

fois développées, elles sont plus amères

Conservation:

Dans du vinaigre

Composition

Tanins (dans la racine)

Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Sanguisorba minor sur Google images](#)
- [Sanguisorba minor sur Wikipedia](#)
- [Pimprenelle cultivée \(vidéo\)](#)