

MÉLILOT BLANC

Trigonella alba (=Melilotus albus)

 CUISINE SAUVAGE



Description rapide

- > Fleurs blanches en épis longs et serrés
- > Feuilles à 3 folioles dentées
- > Fruits tels une minuscule 'aubergine plate'
- > Feuilles à odeur de foin coupé

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Ballast des voies ferrées, terrains vagues, bord de chemins, bords des rivières, champs sablonneux
Fréquence	Assez commun à assez rare
Herbacé / ligneux	Herbacé
Taille	de 30 à 150 cm, atteignant parfois 200 cm
Port / Tige	Tige dressée
Feuilles	Feuilles composées de 3 folioles dentés
Fleurs	Fleurs blanches, inodores, en épis très allongés et serrés, plus longs que la feuille. Pétales de différentes taille et forme. La fleur encore fermée fait penser à une petite banane blanche.
Graines	1-2 graines, arrondies, à peine échancrées, lisses.
Fruits	Petite gousse d'environ 4 mm, pendante, glabre, brun grisâtre à maturité, puis noire. Sa forme fait penser à une aubergine miniature, <u>aplatie</u> .
Pilosité générale	Presque glabre
Divers	Mellifère
Odeur	Feuilles à odeur de foin coupé Fleurs à odeur forte de vanille lorsqu'elle sont mouillées ou séchées.
Cycle et floraison	Floraison de juillet à septembre, parfois jusqu'en novembre. plante annuelle ou bisannuelle
Distribution	Europe et Asie tempérées
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-121087-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Trigonella alba</i> (= <i>Melilotus albus</i>) (Medik.) Coulot & Rabaute
Famille	Fabacées (<i>Fabaceae</i>)
Etymologie	<i>Melilotus</i> : lotus à miel, en latin. <i>albus</i> : blanc, en latin.
Classification	Voir la classification APGIII

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Les fleurs du mélilot offrent un parfum qui rappelle la vanille et convient bien pour la préparation de mets sucrés, en particulier pour parfumer les crèmes.
Mise en garde	Une consommation excessive n'est pas recommandée à cause des coumarines (action hépatotoxique).
Parties utilisées	
Jeunes feuilles	Elles sont légèrement aromatiques et peuvent être ajoutées comme condiments aux salades
Fleurs	Macérer les fleurs, fraîches ou séchées, dans du lait et des crèmes apporte un agréable goût de vanille. Une fois cuite, elles deviennent amères. Elles sont également consommées en tisane au goût printanier.
Graines	Elles sont une épice intéressante pour les fromages et autres plats
Confusions possibles	
Autres espèces de mélilot	Fleurs jaunes. Ils sont consommés comme le mélilot blanc.

Récolte & conservation

Conservation:

Les feuilles et les fleurs peuvent se conserver **séchées**, pendant 1 année. Sous cette forme, elles dégagent une agréable odeur due à la coumarine.

Composition

Contient un hétéroside qui s'hydrolyse facilement et forme de la coumarine, à l'odeur et au goût suaves.

C'est cette même coumarine qui imposera une consommation limitée de la plante (2gr de matière sèche par pers./jour)

Plus d'infos, images & vidéos

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