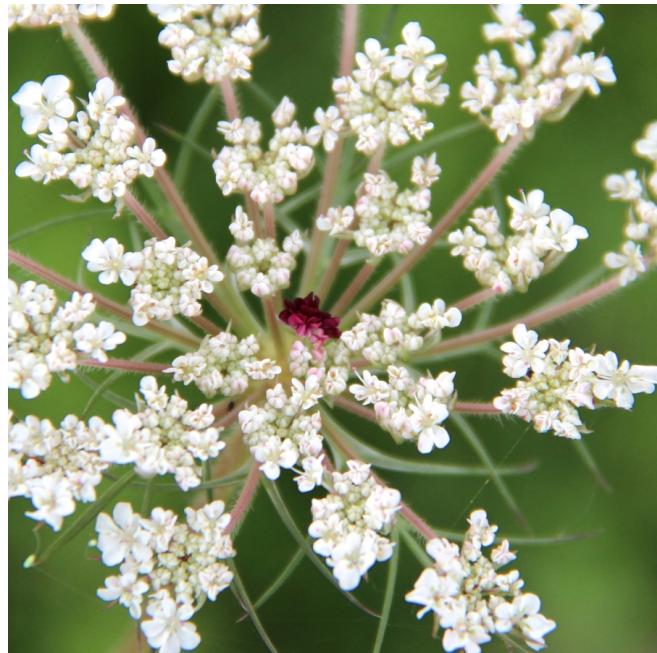


CAROTTE SAUVAGE

Daucus carota subsp. carota

 CUISINE SAUVAGE



Description rapide

- > Ombelle de petites fleurs blanches
- > Souvent fleur pourpre au centre de l'ombelle
- > Ombelle refermée en 'nid d'oiseau' à maturité
- > Odeur aromatique des feuilles, graines, racines
- > Tige et pétioles velus

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Bord des chemins, prés, talus, coteaux.
Fréquence	Commun
Herbacé / ligneux	Herbacée
Taille	30 à 80 cm
Port / Tige	rameuse, velue et légèrement cannelée
Feuilles	Feuilles basales profondément incisées et dentées, en rosette à port étalé. Longs et fins pétioles (parfois rougeâtres) couverts de poils blancs
Fleurs	Petites fleurs blanches ou rosées serrées en une ombelle composée de 20 à 30 rayons, au centre de laquelle se trouve souvent une 'mouche': une fleur couleur grenat très caractéristique. L'ombelle est entourée de nombreuses bractées divisées en fines lanières.
Fruits	Fruits verts ovales velus, devenant rouges à maturité. Lorsque l'ombelle passe en fruits, elle referme ses rayons vers le haut, en prenant l'apparence d'un 'nid d'oiseau' tout à fait caractéristique
Racine	Racine pivotante (carotte), blanche ou rosée
Pilosité générale	velue, hirsute
Divers	Mellifère
Odeur	La racine dégage une nette odeur de carotte lorsqu'elle est déterrée et grattée. Les graines ont une forte odeur aromatique, les feuilles une plus légère.
Saveur	Les graines ont une saveur de carotte et de poire La racine a une saveur de carotte.
Cycle et floraison	Bisannuelle / Floraison de mai à octobre
Distribution	Partout en Europe, en Amérique du Nord, en Asie centrale et occidentale et en Afrique du Nord
Statut	Aucun statut de protection connu

Éléments clefs	Identification
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-21674-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Daucus carota subsp. carota L.</i>
Famille	Apiacées (<i>Apiaceae</i>)
Noms vernaculaires	Carotte des prés, carotte à lapin, Racine jaune, Pastonade, Faux chervis, gironille, moulette
Etymologie	<i>Daucus</i> : ombellifère en latin et en grec <i>carotta</i> : carotte en latin et en grec
Classification	Voir la classification APG III

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Excellent plante dont les arômes puissants (notamment des graines) pourront s'utiliser sous toutes les formes en cuisine: pour parfumer des pains ou boissons, réaliser des sorbets, pâtes de fruits...
Mise en garde	Prudence si l'on ne dispose pas des fleurs ou des fruits facilitant la reconnaissance, la carotte peut être confondue avec d'autres espèces toxiques.
Parties utilisées	
Fruits	ont une saveur puissante et offrent mille déclinaisons en cuisine. Ils perdent un peu de leur saveur à la cuisson.
Fleurs	peuvent se consommer crues et décorer les plats
Racine	se consomme crue ou cuite et présente une saveur intéressante, mais elle offre peu de matière et devient rapidement fibreuse lors de la floraison de la plante
Feuilles	sont consommées crues ou cuites
Confusions possibles	
Grande ciguë (<i>Conium maculatum</i>)	plante glabre, pas de fleur pourpre au centre de l'ombelle, odeur désagréable
Petite ciguë (<i>Aethusa cynapium</i>)	plante glabre, pas de fleur pourpre au centre de l'ombelle, feuilles à odeur désagréable

Éléments clefs	Identification
Ciguë vireuse (<i>Cicuta virosa</i>)	plante glabre, pas de fleur pourpre au centre de l'ombelle, racine à odeur désagréable, milieux humides
Oenanthes (<i>Oenanthe spp</i>)	plante glabre, pas de fleur pourpre au centre de l'ombelle, pas d'odeur caractéristique, milieux humides

Récolte & conservation

Definitioner

Ombelle

(une). Inflorescence dont les fleurs sont portées au sommet de pédicelles tous insérés au sommet de la hampe florale. L'ombelle est composée lorsque des groupes de pédicelles floraux sont fixés à l'extrémité des pédoncules (rayons) rattachés au sommet de la hampe florale

Récolte:

Racines: au terme du premier été, avant la floraison de la seconde année

Fruits: à la fin de l'été tant qu'ils ne sont pas desséchés, après la floraison, lorsque l'ombelle se referme en 'nid d'oiseau'

Conservation:

Les fruits se congèlent très facilement, sans perdre de leur saveur.

Composition

La plante contient des furanocoumarines (substance photosensibilisante retrouvée par exemple dans la berce) mais en petites quantités.

Plus d'infos, images & vidéos

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