

# PRUNELLIER

Prunus spinosa

 CUISINE SAUVAGE



## Description rapide

- > Arbuste épineux
- > Prunelles (fruit) noir bleuâtre, saveur acide
- > Feuilles ovales, doublement dentées (petites dents sur les grandes)
- > Fleurs blanches présentes avant les feuilles

## Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Fourrés, haies, lisières forestières, surtout sur des sols riches ou calcarifères.
Fréquence	Commun à assez commun
Herbacé / ligneux	Ligneux
Taille	2 à 5 m.
Port / Tige	Arbuste épineux. Jeunes branches recouvertes de poils soyeux, avec une épine à l'extrémité.
Feuilles	Feuilles ovales, doublement dentées (petites dents sur les grandes dents), pétiole court. Jeunes feuilles duveteuses. Feuilles plus âgées glabres.
Fleurs	Fleurs blanches à 5 pétales, avec beaucoup d'étamines. Solitaires mais rapprochées les unes des autres, très nombreuses et réparties sur toute la longueur des branches. Elles apparaissant généralement avant les feuilles.
Fruits	Fruit (prunelle) sphérique, noir bleuâtre. 6-12 mm de diamètre.
Divers	Mellifère
Saveur	Les fruits ont une saveur acide. Tant qu'ils ne sont pas bleus, ils sont particulièrement astringents (= provoquent une sensation de manque de salive en bouche)
Cycle et floraison	Floraison de mars à mai.
Distribution	Europe, Afrique du Nord, SO de l'Asie
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	<a href="http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-53652-ecologie">http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-53652-ecologie</a>

## Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Prunus spinosa L.</i> 1753
Famille	Rosacées (Rosaceae)
Noms vernaculaires	Epine noire, Buisson noir, Créquier, Epinette, Fourdinier, Mère-du-bois, Pelossier, Prunellier commun, Belossay, Prunelier (orthographe également acceptée depuis 1990)
Etymologie	<i>Prunus</i> : prunier, en latin <i>spinosa</i> : épineux, en latin
Classification	<a href="#">Voir la classification APGIII</a>

## Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Le goût des prunelles, fruits du prunellier, rappelle celui des prunes mais en plus acide et âpre. Leur saveur se métamorphose lorsqu'elles deviennent liqueur, « olives » ou confiture (goût entre l'amande et la cerise).
Mise en garde	Les prunelles, fruits du prunellier, sont acides et astringentes dû à leur concentration en tanin. Les consommer <b>crues</b> est possible après les premières gelées, mais <b>en petite quantité</b> . Elles dévoilent toute leur douceur et leur saveur en les cuisinant.
<b>Parties utilisées</b>	
Fruits	La préparation la plus connue à base de prunelles est la liqueur de prunelles, à l'odeur d'amande et de cerise. On peut également transformer les prunelles en confitures, compotes, gelées, sirops, ... Macérées dans une saumure, elles se mangent comme des olives ou « umeboshis », prunes japonaises fermentées.
Fleurs	Les fleurs aromatisent agréablement les tisanes

## Récolte & conservation

### Récolte:

Les prunelles se récoltent idéalement après les premières gelées lorsqu'elles se sont ramollies.

### Conservation:

Les prunelles peuvent se conserver au congélateur.

## Composition

Les prunelles sont riches en acides organiques, tanins et vitamine C

## Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Prunus spinosa sur Google images](#)
- [Prunus spinosa sur Wikipedia](#)
- [Floraison en time-lapse](#)