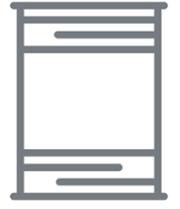


SALSIFIS



HISTOIRE

Les Grecs consommaient déjà ce légume racine sous le nom de « barbe de bouc ». **Olivier de Serres** fut le premier à recommander sa culture dans son « Théâtre de l'agriculture », dès 1600. Aujourd'hui, ce que l'on appelle salsifis est en fait de la scorsonère, une **racine noire**, comme l'indique l'étymologie de son nom : « scorza nera » (écorce noire). Ces deux plantes sont souvent confondues puisqu'elles ont le même aspect, le même usage et la même culture. Elles possèdent toutes deux une racine allongée, charnue, comestible, mais se différencient par la couleur de la peau. Le salsifis à peau jaune a pratiquement disparu.

LA CULTURE EN FRANCE

La culture des scorsonères s'effectue dans les terrains sableux ou sablo-limoneux en culture irriguée. Les scorsonères sont semées au printemps, de mi-avril à mai. Les racines sont récoltées l'hiver suivant. **Un délai de 5 à 6 ans** est nécessaire entre deux cultures sur la même parcelle. Les racines sont très résistantes au froid. La plante se développe si la température moyenne est supérieure à 7 °C... Elle aime les sols profonds, un peu frais et riches en humus. En terre caillouteuse, les racines deviennent fourchues.

Des arracheuses tractées récoltent un ou deux rangs à la fois. La racine est d'abord décollée, puis elle est soulevée et arrachée.

À L'ACHAT

Les salsifis sont généralement vendus coupés à une longueur inférieure à 35 mm.

À TABLE !

Après ouverture de la boîte, égouttez les salsifis, ils seront délicieux **coupés en rondelles, froids, avec une mayonnaise**. Surgelés, ils se cuisinent en garniture de viande.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Négligée depuis longtemps, la scorsonère est de plus en plus « tendance » et plusieurs chefs en raffolent.

PETITE ASTUCE

Le mot scorsonère vient du catalan « escorso » : vipère. Cette plante était employée autrefois contre les morsures de serpent.

