

Carotte sauvage



Nom scientifique : *Daucus carota*

Famille : Apiacées

Hauteur : 30 à 60 cm

Type : Bisannuelle

Floraison : Juin à août

Biotope : Prairies

Description : Elle est légèrement velue, à la solide tige rigide.

Les feuilles sont composées tripennées, finement divisée en dentelle, de forme générale triangulaire. Les fleurs, petites, de couleur blanc terne, sont regroupées dans des ombelles denses et aplaties. Les fleurs peuvent être roses lorsqu'elles sont en bouton

Utilisations : Excellente 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...

Elle est diurétique, carminative, vulnéraire, vermifuge.

Les fruits sont stimulants, digestifs, carminatif.

La carotte sauvage est riche en vitamines et en carotène. Elle est bénéfique pour la vue.

