



LE PERSIL TUBEREUX

Petroselinum crispum var. radicosum Bailey

Plante angiosperme-dicotylédone-apiale

Famille: *Apiaceae*

Genre: *Petroselinum*

Origine: Europe méridionale, Afrique du Nord, Asie occidentale

Exposition: ensoleillée

Type de sol: frais, léger, profond, humifère

Type de végétation: plante bisannuelle

Hauteur: peut atteindre 1 m (hampe florale)

Inflorescence: ombelles à 8-20 rayons subégaux

Semis: dès la fin mars en pleine terre, semer en poquet tous les 15 cm, à 1 cm de profondeur, en rangs écartés de 30 à 40 cm. Eclaircir en laissant un plant par poquet (stade 2 à 3 feuilles). Faites tremper les graines dans de l'eau tiède pendant 24 h avant le semis.

Récolte: pour les feuilles, 3 mois après le semis, au fur et à mesure des besoins. Six mois pour les racines. Pour la conservation hivernale, arracher les racines en octobre, les laisser sur le sol, couper les feuilles au ras du collet. Conserver les racines en tas, à la cave ou dans du sable sec.

Il semble être originaire de Turquie, où il pousse spontanément. Dès le XVI^e siècle, il est cultivé en Allemagne où il est fort apprécié. En 1714, l'Electeur Georges de Hanovre (un Allemand!), accède au trône d'Angleterre, et devient le roi Georges I^{er}. Lorsqu'il rejoint son nouveau royaume, avec une armée de courtisans teutons assez frustres, il y a des graines de persil tubéreux dans ses bagages. On se met à cultiver la plante en Angleterre, où elle pousse bien et devient fort prisée, non seulement des Hanovriens expatriés, mais encore des anglais eux-mêmes. D'Angleterre, le persil tubéreux est introduit en France, mais n'y sera cultivé que de manière confidentielle. En 1865, l'agronome Eugène Vavin tente de le faire cultiver à grande échelle dans les environs de Bessancourt, petite commune du Val d'Oise. Il compte bien imposer le persil tubéreux sur le marché vivrier de Paris. Mais l'entreprise n'aboutira -sinon à un demi échec- qu'à une réussite très modeste dans l'hexagone.

Les feuilles s'emploient comme le persil frisé ou plat, dans les salades, les potages, les viandes.

La racine cuite se prépare à la façon des salsifis ou scorsonères, en gratin, sautée. Elle entre dans la composition du pot au feu et des potées. C'est un très bon accompagnement des viandes et des volailles. Elle a une saveur entre le céleri-rave et le panais.

Fleur: hermaphrodite, jaunâtre, à 5 pétales libres entre eux

Feuille: entière, alterne, plus longue que large, pennatiséquée ou palmatiséquée.

Pétiole engainant partiellement la tige.

L'inflorescence est une ombelle à 8-20 rayons subégaux.

Le fruit: akène glabre à parois tenaces, ovoïde, long de 2,5 à 3 mm.

Tige: dressée, cannelée.

Mode de reproduction: sexuée, à partir des graines



Recette - Velouté de persil tubéreux

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 persils tubéreux moyens
- 1 échalote
- 60 cl d'eau
- 1 bouillon de volaille
- 2 brins de persil plat
- 2 c à soupe d'huile d'olive

Préparation: 15 min

Cuisson: 15 min

Préparation

1. Rincer les persils tubéreux sous l'eau claire et les brosser pour ôter la terre, les éplucher et les couper en gros dés.
2. Peler l'échalote et l'émincer finement, la faire revenir dans une cocotte-minute, à feu moyen, dans un peu de matière grasse.
3. Lorsqu'elle commence à devenir translucide, ajouter les dés de persil tubéreux et faire sauter pendant une à deux minutes.
4. Verser 60 cl d'eau et émietter le bouillon de volaille, fermer la cocotte-minute et cuire 12 minutes sur feu doux, à partir du sifflement de la soupape.
5. Pendant ce temps, effeuiller les brins de persil et les écraser au mortier avec l'huile d'olive, de manière à obtenir un coulis.
6. Une fois cuit, mixer le velouté de persil tubéreux. Répartir dans 4 bols et verser un peu d'huile persillée dessus avant de servir.
7. Bon appétit!

Recette familiale

