

PERSIL

Janvier 2007 (Actualisé en mars 2017)

Description :

Petroselinum crispum Mill.

Herbe aromatique la plus utilisée en cuisine, le persil est une plante bisannuelle, aux feuilles découpées, plus ou moins frisées, de la famille des ombellifères, atteignant jusqu'à 70 cm de haut. Originaire d'Asie occidentale et d'Afrique du nord, le persil est utilisé comme condiment. Il est très riche en vitamine C. On distingue le persil commun ou persil plat (dit persil d'Italie), très aromatique et le persil frisé, vert foncé, utilisé comme condiment mais surtout comme garniture décorative. Il se conserve plusieurs jours dans un verre d'eau, quelques jours dans le bac à légumes du réfrigérateur dans un sac plastique et se congèle finement ciselé.

Coût indicatif : 0,60 à 1,50 € la botte.



Utilisation :

Cette plante aromatique et condimentaire répond à de nombreux usages :

- Ciselée finement (au moment de s'en servir) : on en parsème les crudités et les salades, on l'incorpore dans les vinaigrettes aux fines herbes, dans les omelettes, les potages, les sauces, les taboulés, le foie de veau poêlé, ..., persillade en association avec de l'ail (Fricassée de cèpes, fricassée de cuisses de grenouilles, ...), dans la cuisine méditerranéenne (tomates à la provençale, ...).
- Beurre : beurre maître d'hôtel (Poissons pochés, pièces de bœuf grillées ou poêlées, ...), beurre d'escargot (Escargots, moules et praires farcies, ...),...
- Décoration des plats : un peu de persil haché est du plus bel effet sur de nombreuses préparations : poissons, viandes, coquillages, légumes, ... ou tiges entières autour du mets principal (tête de veau, poisson entier, ...) ou frit (avec les fritures de poisson).

Ce condiment aromatique fait partie intégrante du bouquet garni, avec le thym et le laurier.