

# PIMPRENELLE

## ***Sanguisorba minor***

*Petite pimprenelle*

Famille des **Rosacées**

**Plantes cultivées de cette famille :**  
la plupart des fruits comestibles de  
nos régions

**Floraison :** de juin à septembre



### **PORTRAIT**

Plante vivace à souche ligneuse et rosette de feuilles denses, vert glauque, composées de nombreuses folioles dentées et opposées deux à deux. Jeunes, elles sont pliées en leur milieu. Longs pédoncules dressés, rigides, portant chacun une inflorescence sans pétales, les fleurs mâles (étamines jaunâtres) et les fleurs femelles (filaments rouges) réunies en une seule tête compacte et globuleuse.  
Texture de la feuille : sèche.  
Odeur et goût : entre concombre et noix verte.

### **MILIEU DE VIE**

Plante rudérale, sur sols secs et maigres. Talus, bords des chemins, prairies sèches, friches.

### **CUEILLETTE**

Les feuilles se cueillent de préférence jeunes, en hiver et au début du printemps. Elles deviennent amères en été.

### **PARTIES COMESTIBLES**

Feuilles.

### **VERTUS NUTRITIONNELLES**

Riche en vitamine C.  
Contient des tanins (astringents).

### **DANS L'ASSIETTE**

S'utilise crue, comme condiment.  
Les jeunes feuilles sont très tendres et peuvent s'ajouter telles quelles aux salades.

### **REMARQUES**

La pimprenelle fut longtemps cultivée dans les jardins comme plante aromatique.