

LAMIER POURPRE

Lamium purpureum

Ortie morte, ortie rouge, pain de poulet

Famille des **Lamiacées**
(ex-Labiées)

Plantes cultivées de cette famille :
romarin, origan, thym, sarriette,
sauge, menthe, etc.

Floraison : de mars à octobre



PORTRAIT

Plante annuelle à tiges carrées vertes ou violet rougeâtre, souvent ramifiées dès la base. Feuilles opposées décussées (à 90°), velues, en forme de cœur, légèrement crénelées, dans un dégradé de vert à pourpre. Fleurs pourpres bilabiées situées à la base des feuilles supérieures, lèvre supérieure en forme de casque et lèvre inférieure tachetée de pourpre plus foncé. Fruit : tétrakène lisse et gris au fond du calice lorsque la fleur est tombée.

Le lamier pourpre peut se semer et germer durant presque toute la belle saison.

Odeur : forte et aromatique, devient désagréable avec l'âge.

Goût : léger goût de champignon.

MILIEU DE VIE

Lieux ensoleillés cultivés ou incultes (cultures, jardins, chemins, haies, vignobles, jachères, décombres), argileux ou limoneux, riches en éléments nutritifs, notamment en azote.

CUEILLETTE

Feuilles : février à octobre

Sommités fleuries : mars à octobre

PARTIES COMESTIBLES

Jeunes feuilles et fleurs.

VERTUS NUTRITIONNELLES

Contient de la vitamine C, une essence aromatique et du tanin. Plante surtout condimentaire, à utiliser en petite quantité.

DANS L'ASSIETTE

Feuilles à récolter de préférence avant floraison de la plante. Feuilles et fleurs servent à aromatiser et décorer salades, fromage blanc aux herbes, pâtés végétaux. On peut les cuire en quiche, potage, gnocchis, ou les faire macérer ou infuser pour parfumer huile et vinaigre.

REMARQUES

Les fleurs du lamier évoquent la gueule grande ouverte de l'ogresse Lamia, personnage de la mythologie grecque. Les lamiers (blanc, pourpre, tacheté, jaune) ont donné leur nom à la famille des Lamiacées.