

# Docteur nature : le pissenlit : un gentleman-banquier

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **18 (1988)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

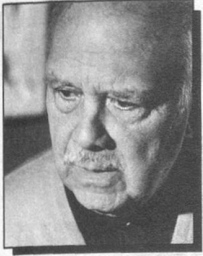
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



PAUL VINCENT

## DOCTEUR NATURE

Notre pays est une auberge trois étoiles et un hôpital gratuits: avec les plantes. Paul Vincent, qui a écrit la saga des végétaux - no-

tamment avec «Docteur Légume» et «Docteur Arbre», éditions France-Empire - vous montre, de mois en mois, avec les légumes,

les arbres, les fleurs, les herbes sauvages, comment se régaler et se guérir avec la Nature.

### Le pissenlit: un gentleman-banquier



On en fait aussi des confitures.

Groin d'âne! Couronne de moine! Dent de lion! Salade de taupe! Ce ne sont pas des injures jardinières. Ce sont les noms vulgaires d'une composée-synanthérée: le pissenlit.

Malgré son nom de dictionnaire, le pissenlit est très bien élevé et ne manque pas d'éducation médicinale. Ça coule de source! C'est un gentleman-banquier. Il a des revenus miniers - fer, magnésium, manganèse, phosphore, potassium, silice, sodium, soufre et peut même déclarer dans ses revenus une huile essentielle, des acides gras, de la chlorophylle, de la lévulose, de la carotène, des vitamines A B C et même un pigment.

De quoi le ramasser même sur les talus à sa prime enfance de mars. Car le pissenlit n'est pas seulement un amuse-gueule pour les lapins, les vaches ou les oiseaux. Il entre dans la cuisine avec le soleil de ses fleurs en capitules jaune d'or et il régale à sa manière les amateurs de café sauvage. Sa racine grillée remplace astucieusement la chicorée.

Bien sûr, il est traditionnellement voué à la vinaigrette, en salade avec œufs durs et croûtons aillés. Le pissenlit des prés a même une supériorité sur le

cultivé: il est plus tendre quand il est ramassé dans la terre affinée des mottes de taupe et peut se manger jusqu'au 15 août en montagne: il pousse à la fonte des neiges jusqu'à 2500 mètres au cœur d'un été qui, en altitude, se croit encore au printemps.

Mais vous pourrez vous régaler avec les fleurs tendres du pissenlit cuit, haché et à la crème en intérim d'épinard. Essayez aussi la crêpe - sans sucre - de pissenlit ou même en croquette - un tiers de pommes de terre duchesse pour deux tiers de pissenlit - et bien sûr en soupe.

Seulement, la plus belle conversion du pissenlit est la confiture savoureuse des grands-mères gourmandes d'autrefois.

Vous ramassez 200 fleurs, épanouies, mais pas trop «faites». Vous les lavez. Vous les équeutez. Vous les mettez dans une bassine dans une eau où elles baignent bien. Vous laissez cuire une bonne demi-heure à feu vif. Vous filtrez le jus - sans presser. Vous le pesez. Pour un kilo de jus, vous prenez un kilo de sucre en poudre, un jus de citron non traité. Vous faites cuire le tout jusqu'à ce que le sirop s'égoutte lentement en «perle». Vous mettez en pot. La confiture est alors fluide, presque liquide. Mais quand on la découvre au bout d'un mois, la gelée est bien prise. En autocuiseur, avec un sucre gélifiant, il faut à peine dix minutes. Mais rien ne vaut le chaudron pour réussir une confiture gratuite et savoureuse. C'est mieux qu'une confiture de pommes au cidre doux ou du miel d'alpage.

Le pissenlit sort de la cuisine pour entrer dans le placard à pharmacie.

Farouche défenseur des sources diurétiques, le pissenlit, Dieu merci, en dépit de son nom qui est tout un programme, ne se

contente pas de faire pipi au lit. C'est aussi un dépuratif sanguin, précieux dans l'hypercholestérolémie, la constipation, les rhumatismes. C'est un ami du foie - (congestion hépatique et calculs), des intestins (entéocolites) et même un défenseur de l'anus (hémorroïdes).

Apéritif et tonique amer, il active la circulation, lutte contre la cellulite et l'obésité. Il se prend alors en infusion de feuilles ou de racines: 50 g. pour un litre d'eau, bouillir 2 minutes. Une tasse avant les 3 repas du jour.

Enfin, le pissenlit est un produit de beauté naturel. Son suc, blanc comme du lait, fait disparaître les verrues, les dartres, l'acné. L'eau distillée du pissenlit en lavage gomme les taches de rousseur. Bouilli dans de l'eau, il constitue un remède peu connu contre les taies de la cornée et donne en collyre de l'éclat au regard.

On dit vulgairement que lorsqu'on est mort «on mange les pissenlits par la racine». A voir leur rôle en cuisine et en médecine, il est assurément plus réconfortant de les déguster par les fleurs!

P. V.

Le mois prochain:  
L'aubépine.