



Le Cardon

De la famille des Astéracées. Il ne s'agit pas ici du cardon sauvage ou cardonneret si utile aux oiseaux dont le chardonneret qui a besoin des plantes de cette famille pour survivre.

Le cardon cultivé, celui de la photo se distingue de la forme sauvage par l'absence d'épines sur les feuilles et ses tiges.

Se sont ses tiges (pétioles) qui sont comestibles. Elles ont le goût de l'artichaut et font un plat original en gratin par exemple. Il faut les blanchir avant consommation, le meilleur moyen est d'entourer les tiges de papier journal pendant quelques temps. Il faut les récolter avant la floraison assez spectaculaire sur une tige qui peut atteindre 2 mètres de haut.

On peut aussi les manger en omelette.

Il figure dans les potagers depuis le moyen âge; On en tire un coagulant dans le cas où l'on manque de pressure pour la fabrication du fromage, c'est d'ailleurs l'utilisation habituelle pour la fabrication du fromage dans les pays du Sud.

On peut tirer de l'huile de ses graines et un terrain sec lui convient très bien.