

# Le Muscari

Jacinthe à grappes, jacinthe de raisin, ail des chiens

C'est une petite plante bulbeuse aux jolies clochettes bleues qui fleurie dès la fin de l'hiver. Il est vivace rustique sous nos latitudes.

Son nom vient du fait que les muscaris sauvages dans leur territoire d'origine ont une odeur musquée que les plantes que nous connaissons sous nos latitudes ont perdu.

C'est une plante qui est donnée comme toxique suivant les espèces mais non mortelle.

Cependant les bulbes du muscari à toupet, sont eux comestibles cuits et sont consommés dans beaucoup de pays méditerranéens ou ils sont bouillis après un trempage dans l'eau.

Ils peuvent aussi être frits et conservés dans l'huile. D'ailleurs les bulbes confits dans l'huile d'olive sont une spécialité du centre de l'Italie.

