

La salicorne.

Il s'agit de plantes annuelles, basses, charnues, qui croissent sur des sols riches en sel marin. Haute d'environ 20 cm, elle est répandue sur toutes les côtes maritimes et dans les marais salés. Ses pousses tendres sont comestibles.

Autres noms communs : *passé-pierre, criste-marine, perce-pierre, haricot de mer, cornichon de mer, salicot.*

En cuisine :

Les tiges tendres et charnues de la jeune salicorne récoltée en mai ou juin, croquantes et salées, peuvent se consommer crues, nature ou en vinaigrette, seules ou en salade avec d'autres ingrédients. La saison avançant, la salicorne devient un peu amère et il est préférable de la blanchir. Quelques minutes dans l'eau bouillante suffisent à lui ôter son amertume et le sel en excès.

Servi tel quel ou revenu à la poêle, avec beurre, ail et persil, pour accompagner poissons, viandes rouges ou blanches, volailles. Cuisinée en soupe avec deux fois son poids de pommes de terre à demi-cuites, un peu de beurre et de poivre. La salicorne confite au vinaigre remplace agréablement les cornichons pour relever poissons et viandes froides, charcuteries, raclette. Elle sert aussi à aromatiser la moutarde, la mayonnaise, le vinaigre...

