

Capucine tubéreuse

TROPAELUM TUBEROSUM

La capucine tubéreuse est une grimpante vivace qui produit des tubercules. Ses tubercules sont en forme de toupie, bosselés, de couleur crème à jaunâtre, piquetés de traînées violacées. La capucine tubéreuse émet de longues tiges à ramer, pouvant atteindre deux mètres de haut. Les feuilles sont sensiblement identiques à celles des capucines ornementales à la différence qu'elles sont davantage découpées pour bien détacher les 5 lobes. Les fleurs apparaissent à la fin du mois d'août. Elles ont des pétales orangés au bout d'un calice rouge muni d'un éperon

SES HISTOIRES

La capucine tubéreuse est originaire d'Amérique du Sud et principalement du Pérou. Elle faisait partie des aliments de base de l'alimentation des Incas. Elle a été introduite en Europe au XIX^e siècle pour prêter main-forte aux pommes de terre, victimes du mildiou.

SES UTILISATIONS

La capucine tubéreuse est cultivée pour ses tubercules. Cru, le tubercule est frais, piquant et finement poivré. Cuit juste quelques minutes à l'eau ou à la vapeur, la saveur piquante s'estompe. Il rappelle alors l'amande ou la châtaigne en dégageant des saveurs d'anis. Les jeunes feuilles tendres peuvent être consommées comme légume verts, crues ou cuisinées et les fleurs, un peu sucrées, un peu piquantes sont dégustées de la même façon que la capucine commune.

Les feuilles de capucine sont également un antibiotique naturel idéal pour traiter les rhumes et les gripes mineures.



TROPAELUM TUBEROSUM

Capucine tubéreuse

JEAN-MAURICE PELT
Musée Naturel