

Oseille sanguine

(*Rumex sanguineus*)



C'est une oseille sauvage ou cultivée, dont les feuilles, en rosette, sont plus ou moins nervurées de rouge sang.

Comestibilité :

Crues, elles apportent une note acidulée aux salades composées et cuites elles parfument sauces et poissons.

Elles contiennent des quantités considérables de vitamine C et de carotène.

En comparaison avec la grande oseille, l'oseille sanguine aurait moins de goût mais plus de qualités ornementales.

