

## **Le cerfeuil musqué**

- Culinaires parlant le cerfeuil musqué offre de nombreuses qualités, toutes ses parties sont comestibles.
- Les feuilles qui dégagent un parfum anisé intense s'utilisent de la même manière que celles du cerfeuil commun et relèvent agréablement les crudités.
- Les graines du cerfeuil musqué se consomment encore vertes, donc non mûres pour aromatiser les salades de fruits ou des liqueurs.
- Les racines, peu consommées de nos jours alors qu'autrefois elles étaient considérées
- comme un mets de choix, se consomment comme les panais

**Le cerfeuil** parfume potages, vinaigrettes, sauces (béarnaise, gribiche), salades; les feuilles crues donnent une note raffinée et anisée aux omelettes et aux soupes, aux légumes, crudités, plats froids et poissons. Il donne une note parfumée au pain.