

## *Hibiscus syriacus*



Classification classique Règne Plantae Division Magnoliophyta  
Classe Magnoliopsida Ordre Malvales Famille Malvaceae Genre Hibiscus  
Nom binominal *Hibiscus syriacus*

*Hibiscus syriacus* est une espèce d'arbuste du genre *Hibiscus* de la famille des Malvacées, originaire des régions tempérées d'Extrême-Orient, très largement cultivée comme plante ornementale dans les jardins. Il est aussi appelé hibiscus commun des jardins, althéa, guimauve en arbre, mauve en arbre, ketmie des jardins (ou Rose of Althea ou Rose of Sharon en anglais).

A l'état naturel, l'*Hibiscus syriacus* forme un joli petit arbre fleuri mais en le taillant chaque année (à la fin de l'hiver), on peut également en faire un buisson touffu très ramifié aux tiges dressées. L'althéa fleurit sur le bois de l'année. De croissance assez rapide (30 à 40 cm par an), il apprécie le plein soleil en été et est très rustique en hiver (jusqu'à -15° C). On peut le multiplier très facilement par semis mais sans reproduire fidèlement les variétés. Initialement mauve, on trouve aujourd'hui des althéas à fleurs blanches, roses, rouges, bleues ou bicolores.

Les fleurs, éphémères, à symétrie centrale (actinomorphes) ont entre 4 à 12 cm de diamètre et apparaissent de juillet à octobre. Elles sont isolées ou groupées en inflorescences. Le calice compte cinq sépales libres, la corolle cinq pétales libres ou légèrement soudés à la base. Les cinq étamines sont soudées entre elles, formant un long tube. Le pistil possède assez souvent cinq ovaires et un long style passant à l'intérieur du tube des étamines. Les stigmates ne s'ouvrent que lorsque les étamines sont flétries, permettant une fécondation croisée. Les fruits sont des capsules qui s'ouvrent à maturité pour libérer les graines souvent velues.

### Origine et distribution

Cette espèce originaire d'Asie est arrivée en Europe via la Syrie au XVI<sup>e</sup> siècle d'où son nom. Des fleurs comestibles L'Althéa doit son nom au grec *althaino* qui signifie guérir en allusion à ses propriétés médicinales.

En effet, la fleur est comestible et a des propriétés émoullientes (qui détend, ramollit les tissus). Elles étaient autrefois utilisées en médecine populaire pour calmer la toux et guérir les angines.

### **SALADE MIXTE AUX ALTHEAS**

Des tomates bien rouges

Des tomates jaunes

Des fleurs d'althéa blancs (en général le cœur est rouge)

Des petits cubes de poivrons de couleurs

#### SAUCE

Fromage blanc frais

Verjus frais ou vinaigre d'althéa

Moutarde maison en poudre

les divers ingrédients sont mélangés dans l'ordre en "tuyant" jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse et mousseuse homogène

des tomates vertes

1 courgette verte rapée grossièrement

olives noires (sauf pour les "sans sel")!

Huile de noix

un peu d'eau glacée

poivres en mignonette

Couper les différentes tomates en tranches et en quartiers. Méler des filaments de courgette

Glissez qq pétales d'althéa entre les couches de légumes ainsi que les cubes de poivrons

Décorez avec les olives et des fleurs entières

Saucez en délicatesse et servir aussitôt

## **GRILLADE DE VEAU BEURRE D'ALTHEA**

Le beurre d'althéa :

du beurre frais (soit le vôtre soit un bon beurre du commerce 1/2 sel éventuellement si vous le pouvez )

donc je disais :

du beurre très froid

une pincée de cannelle

une pincée de 4 épices

qq gouttes de jus de betteraves

du poivre en mignonette

des pétales d'althéa

et ...de l'huile de coude" NB le mixeur c'est pas mal non plus mais moins fin

Pilez au mortier les pétales avec les épices incorporez le beurre . Le mouler en "tuyau" dans du film plastique et remettre vite au froid : vous découperez des rondelles au dernier moment que vous déposerez sur les grillades brûlantes tout à l'heure .

Faites griller à la plancha ou au barbecue des parisiennes de veau que vous servez avec des courgettes grillées en leur compagnie .

Ajouter quelques pétales au dernier moments dans la salade de frisée qui accompagne votre plat

vous pouvez également accompagner de la sauce suivante :

Fromage blanc frais

Huile de noix

persillade (herbes + ail et ciboulette)

pistils et pétales d'althéa hachés

poivres en mignonette

Moutarde maison en poudre ou Savora

sel aux kamquats au goût

## **DESSERT AUX FRAMBOISES ET AUX ALTHEAS**

Faire tremper dans de l'eau froide les feuilles de gélatine .

Faire une infusion d'hibiscus séché et de quelques framboises

Filtrer en appuyant bien pour récupérer le jus des framboises . Ajouter 1 cuillère de votre édulcorant favori . Remonter en température .

Ajoutez la moitié des pétales d'althéa coupés grossièrement .

Ajouter la gélatine soigneusement égouttée tournez pour dissoudre . Finir hors du feu.

Vérifier l'édulcorant et mettre vos verrines au frais .

Au dernier moment pour le service ajouter une chantilly maison sucrée avec de la stévia et une ou deux framboises

ou bien vous recouvrez de quelques cerises "maison " sans sucre et vous décorez de pétales d'althéa!

Voilà votre journée "ALTHEA"

NB :

CONTRAIREMENT A D'AUTRES FLEURS DE MARIEZ PAS L'ALHEA AVEC LE POISSON