



HERBE AUX TAUPES Euphorbe Epurge



Nom scientifique : *Euphorbia lathyris* L, famille des , sous-famille des *Euphorbioideae*, tribu des *Euphorbieae*, soustribu des *Euphorbiinae*.

Nom commun : épurge, purge, euphorbe des jardins, herbe à la taupe Le nom « épurge » vient de l'ancien français *espurgier*, expurger, en référence aux propriétés purgatives des graines.

Cette espèce est originaire du sud de l'Europe ou des Balkans s'est naturalisée dans les friches et parfois même dans les jardins où le jardinier la tolère car "elle chasse les taupes" !!? C'est une plante vert bleutée avec une allure caractéristique du feuillage disposé par paires en croix.(voir photos) , à l'horizontale.

Les fleurs très particulières sont sans intérêt esthétique mais les "boutons" formés par 3 capsules parties arrondies.. Vertes elles sont alors utilisées dans de nombreux pays pour remplacer les capres (Canada , Etats Unis, plus près de nous Italie) ce qui nous autorise à dire qu'elles sont moins dangereuses que le prétendent certains

Les graines globuleuses sont brunes dures et sans intérêt culinaire . Elles servaient autrefois pour faire de l'huile d'éclairage et pour certaines peintures avec de la thérébenthine et de l'huile d'oeillette .

Lorsqu'on coupe la plante , elle laisse s'écouler un latex blanc qui sert à traiter les verrues selon la pharmacopée des grands mères ... sans risques secondaires bien que comme toutes les plantes actives certaines personnes peuvent présenter une allergie de la peau au soleil ou des troubles des muqueuses (oesophage ou estomac) et ne doit pas être consommée fraîche comme beaucoup de plantes .

Inversement goutez donc ces :

CAPRES de COCHISE

Ingrédients :

boutons d'euphorbe
vinaigre "la vieille chouette"
"piquant" LVC
une branche de tagète du Mexique

vinaigre d'alcool blanc
un bulbe de topinambour
une branche d'estragon
qq graines d'anis



Méthode :

Utiliser seulement un bocal à couvercle en plastique ou conserve à caoutchouc "à l'ancienne" en verre avec joint caoutchouc . JAMAIS DE BOUCHON METALLIQUE incompatible avec le vinaigre chaud !

Selectionnez les boutons comme sur la photo et mettez les directement dans la bocal en alternant avec des bâtonnets de topinambour

Faire bouillir les vinaigres avec les épices et verser **bouillant** ; Fermer le bocal :et le retourner . Par sécurité vous pouvez lui faire faire un tour au FAO : il va se “stériliser” ... et pourra attendre vos envie

Ces capres sont utilisables directement, dans des sauces . Je crois que vous allez aimer leur goût bien spécial

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Laissez les “mariner” au moins un mois avant de commencer à les consommer .

NOTES DIETETIQUES

Pour les “sans sel” pas de problème : on en a pas mis et pas de souci non plus pour les “sans gluten” ni pour les “sans gras” non plus que les “sans sucre” . Pour une fois tout le monde est content ...si vous aimez

Pour une fois :

ON FE CA KOI KON VEU AVE CA KOI KON A