

Bleuet

infos

Le bleuet des champs (*centaurea cyanus*) est appelé le plus souvent *bleuet* tout simplement, ou encore *bluet* selon une graphie vieillie ou régionaliste.

C'est l'un des nombreux représentants du genre des *centaurées*, qui appartient lui-même à la vaste famille des *astéracées* (anciennement *composées*). Très souvent adventice des champs de blé, cette espèce fait partie des plantes messicoles* qui deviennent de plus en plus rares.

C'est la fleur qui en France symbolise l'armistice du 11 novembre 1918, le coquelicot symbolisant quant à lui la première guerre mondiale.

C'est une **plante annuelle**, aux tiges vert grisâtre, veloutées, aux feuilles lancéolées, aux fleurs bleues, parfois pourpres ou blanches, aux fleurons périphériques étalés. Cette fleur pousse entre mai et juillet.

La **décoction de bleuet** était prescrite en cas d'irritation des yeux et des paupières et pour lutter contre la conjonctivite, et plus généralement pour les inflammations de la peau et des muqueuses et en cosmétologie.

*Les plantes messicoles sont des plantes annuelles à germination préférentiellement hivernales habitant dans les moissons.

recette

Meringues aux bleuets

Ingrédients :

- 3 blancs d'oeufs =100 gr
- 100 gr de sucre
- 100 gr de sucre glace
- 2 c s de pétales de bleuets secs

Préparation :

Battre en mousse ferme les blancs d'oeufs, rajouter petit à petit le sucre, la mixture doit être ferme. Rajouter ensuite par petites doses le sucre glace, puis les pétales. Déposer des petits tas sur une feuille de papier de cuisson, enfourner et cuire 2 à 3 heures à 150° pour faire sécher les meringues (2 heures pour ceux qui aiment que le centre de la meringue colle aux dents...).

