

Coquelicot

infos

Le coquelicot (*Papaver rhoeas*) est une plante de la famille des papavéracées, ou pavots. Très abondant dans les champs, les bords de chemins ou les terrains vagues à partir du mois d'avril en Europe, il se distingue par sa couleur rouge et par le fait qu'il forme souvent de grands tapis colorés visibles de très loin et qui ont souvent inspiré les peintres impressionnistes (on doit à Claude Monet plusieurs tableaux de champs de coquelicots).

D'abord écrit *coquelicoq* (1545), son nom est une variante de l'ancien français *coquerico*, désignant le coq par onomatopée.

Le coquelicot est une plante annuelle d'apparence fragile, à l'image de sa tige très fine et velue, peu ramifiée, qui se révèle inmanquablement dans les terrains fraîchement remués pour dépasser les champs, herbes et céréales, parmi lesquelles elle pousse.

Lorsqu'on la coupe, elle laisse échapper un suc laiteux, comme les autres pavots.

Les feuilles, généralement sessiles et alternes, sont découpées en lobes étroits et dentés. Les fleurs comportent quatre pétales un peu froissés qui se recouvrent peu. Les fruits (à ne pas confondre avec les fleurs en boutons) sont des capsules glabres contenant une grande quantité de graines, facilement disséminables par le vent.

Comme tous les pavots, le coquelicot a des effets narcotiques dus aux alcaloïdes qu'il contient. En phytothérapie, on utilise ses pétales séchés, dont on fait le plus souvent des tisanes aux effets apaisants (on mélangeait autrefois du coquelicot à la bouillie des enfants pour faciliter leur sommeil). Il est aussi un calmant de la toux et des irritations de la gorge. Il est alors utilisé sous forme de pastilles à sucer ou en sirop. Si l'on ne peut pas se passer de les cueillir pour en faire un bouquet, on empêche les fleurs de se faner dans la journée en prolongeant leur épanouissement par la cautérisation de la tige à l'endroit où elle a été coupée.

Dans le langage des fleurs, le coquelicot incarne « l'ardeur fragile ». Les noces de coquelicot symbolisent les 8 ans de mariage dans le folklore français.

recette

Gelée aux coquelicots

Ingrédients :

- 400 g de pétales de coquelicots non traités.
- 1/2 litre d'eau
- Sucre de canne non raffiné

Préparation :

Une fois l'eau portée à ébullition, introduire les pétales. Tourner pour que tous les pétales soient au contact de l'eau et fondent.

Laisser infuser 10min. Filtrer pour obtenir le jus.

Ajouter au liquide obtenu autant de sucre. Remettre sur le feu puis mettre en pot au premier bouillon.

Ce sirop accompagne agréablement vos desserts (fromage blanc, riz, ...)

