

AURONE ou ARMOISE CITRON



Famille : Astéracées

Nom latin : Artemisia abrotanum

Souvent considérée comme plante ornementale, l'Aurone ou **Armoise citronnelle** est aussi une plante **aromatique** intéressante pour la cuisine ainsi que pour ses vertus médicinales.

Originnaire du bassin méditerranéen, elle se plaît dans les endroits ensoleillés. Ses **feuilles vert clair**, fines et très découpées, dégagent un **parfum puissant, citronnée**, avec un peu d'amertume.

Dans le Dauphiné, on la surnomme « **Arquebuse** » car c'est avec cette plante que l'on fabrique la **liqueur** du même nom.

L'aurone possède aussi de nombreuses **vertus médicinales** : vermifuge, diurétiques, tonique, cicatrisante, stomachique... Elle a longtemps été utilisée pour soigner les brûlures causées par les arquebuses (armes à feu du 16ème

siècle).

Le feuillage citronné s'utilise en cuisine partout où l'on souhaite apporter une touche citronnée : salades, poissons, viandes rôties...



IDÉES RECETTES

** ciselez quelques feuilles d'aurone sur une salade de tomates.*

** ajoutez une belle poignée de feuilles d'aurone à une bouteille de vinaigre de vin blanc, laissez macérer quelques jours et utilisez pour les vinaigrettes.*

Saison

de mai à fin septembre

Recettes et +

[Voir les infos du blog >](#)

Catalogue

[Voir le catalogue des produits >](#)