LA CLAYTONE DE CUBA

Claytonia perfoliata (Donn) Howell.

Plante angiosperme-dicotylédone-caryophyllale
Famille: *Portulacaceae*
Genre: *Claytonia*
Origine: Amérique du Nord
Exposition: ensoleillée
Type de sol: riche en humus, non calcaire, léger
Type de végétation: plante annuelle
Hauteur: peut atteindre 30 cm

Semis: d'avril à fin juillet, semer très clair, en lignes peu profondes, séparées de 25 cm. Lorsque les plantules ont 4 ou 5 feuilles, les éclaircir à 10 cm.
Avant la floraison, cueillir les feuilles à quelques centimètres du sol; elles repousseront à nouveau.
La claytone de Cuba se ressème spontanément les années suivantes.

Récolte: 2 à 3 mois après le semis, les feuilles se récoltent tout l'été, suivant les besoins.
A consommer dès que possible, après la cueillette.

Cette petite plante est commune le long de la côte ouest de l'Amérique du Nord, jusqu'en Colombie britannique et dans les déserts de l'intérieur, poussant dans les endroits ombragés, humides durant l'hiver.
Elle constituait une part importante du régime des mineurs pendant la ruée vers l'or, dans les années 1850, permettant de lutter contre le scorbut, alors que les légumes frais étaient rares.
Elle fait partie des plantes découvertes par les conquérants. Elles étaient alors consommées comme des «brèdes», c'est-à-dire cuites à l'étouffée et relevées.
Cette espèce aurait été rapportée du Mexique par Humboldt au début du XIXe siècle, connaissant alors un développement discret en Europe.
Par la suite, elle est tombée dans l'oubli.
Elle est naturalisée dans l'ouest de l'Europe, notamment dans les régions sablonneuses du Sud-Est de l'Angleterre.
Le goût fin de ses feuilles ne manque pas d'intérêt, du fait de leurs petites tailles, on les consomme plus facilement crues, en salade, avec leurs tiges.

Fleur: hermaphrodite, à symétrie radiaire, 5 étamines et ovaire supère, de couleur blanche, atteignant 7 mm de diamètre.
Fruit: capsule qui contient les graines.
Mode de reproduction: sexué, à partir des graines.
Feuille: entière, opposée, en rosette basilaire, à limbe ovale et spatulée

Recette - Salade de claytone de Cuba

Ingrédients (pour 4 personnes)

- une poignée de feuilles, tiges et fleurs de claytone (si elles ne sont pas trop âgées)
- quelques fleurs de capucine
- quelques lardons fumés
- un peu de fromage de chèvre ou de feta (fromage grec de brebis)
- huile de noix
- vinaigre
- sel

Préparation

1. Faire rissoler vos lardons peu de temps avant la dégustation car ils doivent justes être tièdes.
2. Lavez bien votre récolte.
3. Coupez menues les feuilles de capucine qui assaisonneront et décoreront votre salade.
4. Préparer une vinaigrette, à mélanger avec la verdure.
5. Ajouter les lardons, les fleurs de capucine et le fromage choisi.
6. Bon appétit!

HAINAUT DEVELOPPEMENT
Agence de Développement de l'Economie et de l'Environnement de la Province de Hainaut
boulevard Initialis 22 - 7000 MONS
0800 15 500 (n° gratuit) - www.hainaut-developpement.be