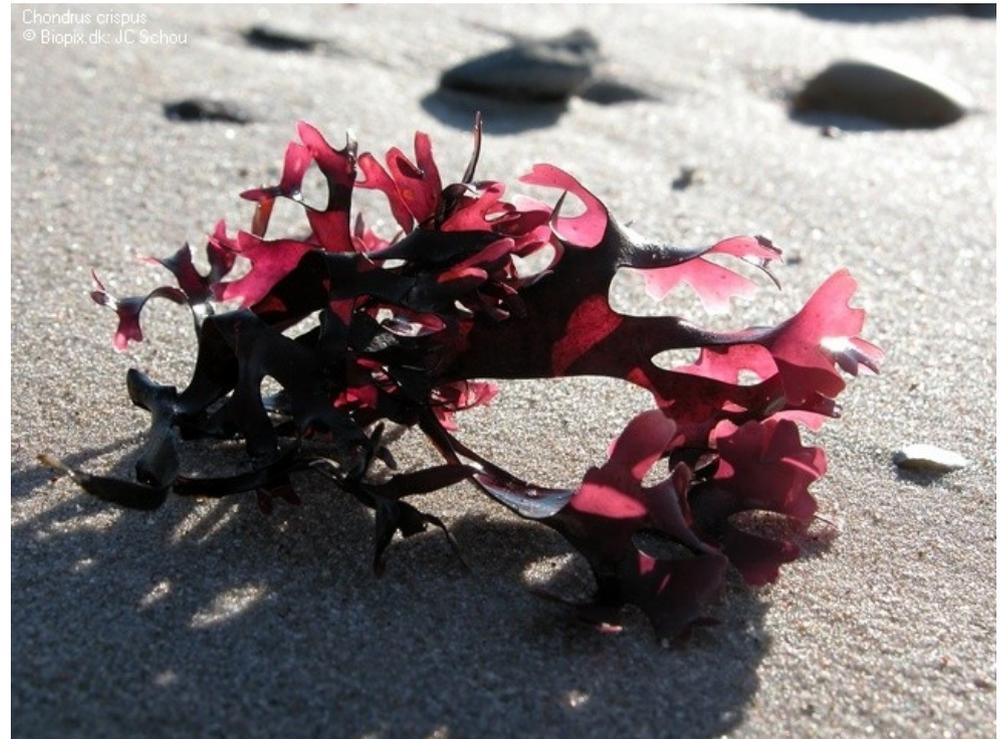
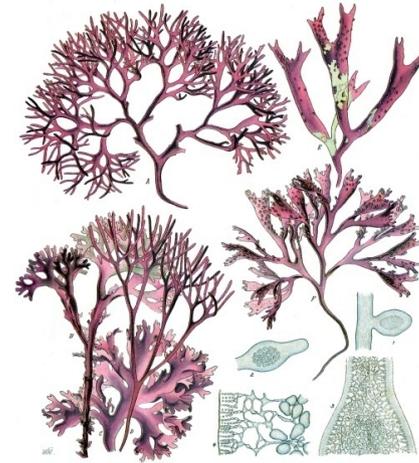


CHONDRUS CRISPUS

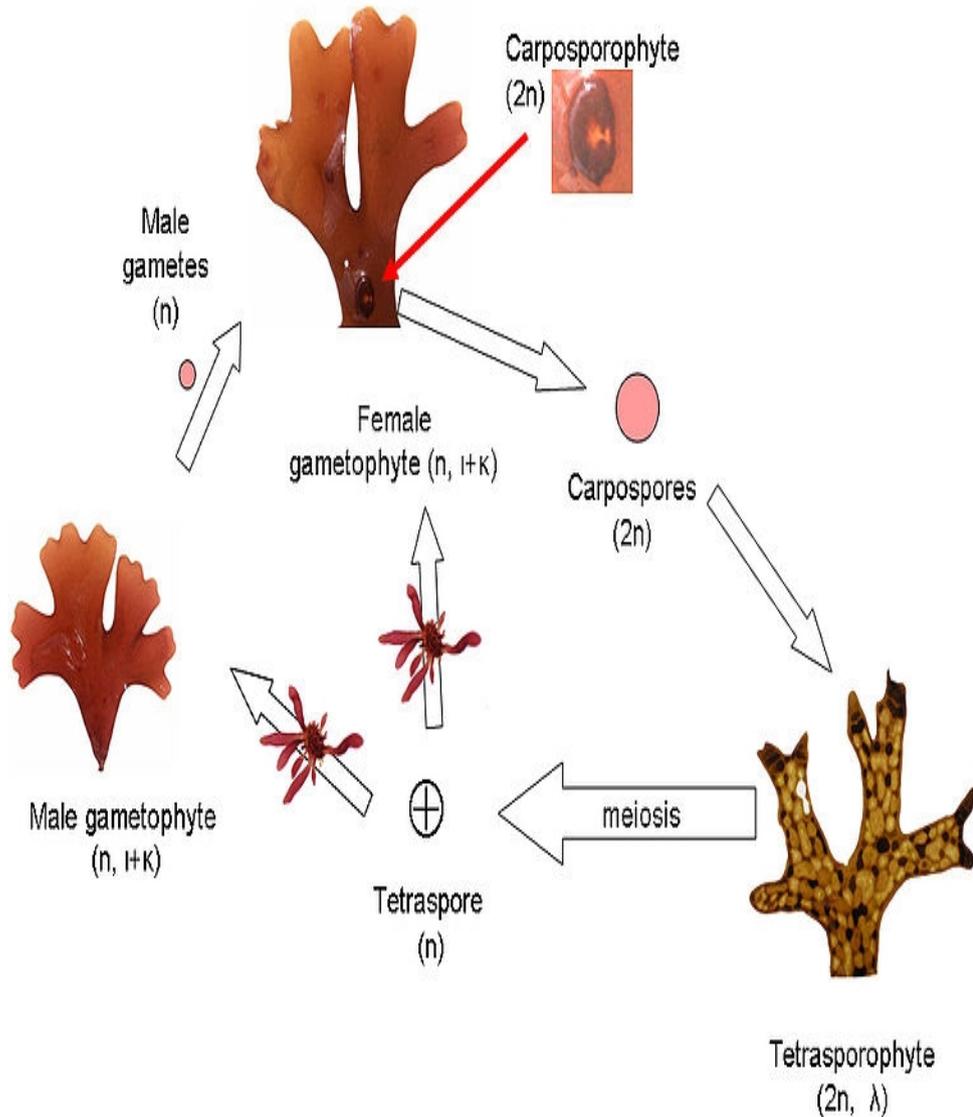
- FAMILLE: Gigartinaceae
- GROUPE: Rhodophyceae
- Nommé aussi :
- Bein youd
- Mousse d'Irlande
- Mousse perlée...



- **COULEUR** : rouge/pourpre à vert en passant par le brun
- **TAILLE** : 7 à 15 cm de long
- **FORME** : elle a un petit crampon pour s'attacher au substrat, surmonté d'un stipe fin, qui s'élargit en ramifications très lobées, aplaties, et en partie translucides. Ces lobes, de forme variée, peuvent se subdiviser en lobules, ce qui donne à l'algue un aspect "frisé" (d'où le terme "crispus").
- **LOCALISATION SUR L' ESTRAN** : Cette algue pousse sur substrat rocheux, au niveau de l'étage infra-littoral



Life cycle *Chondrus crispus*



- Le cycle de reproduction

- *Le cycle de vie de *Chondrus crispus*. Ci-dessous, les étapes de la vie sont indiquées, si l'étape de la vie est haploïde (n), ou diploïde (2n), et le type de carraghénane présent.*



- Utilisation culinaire :
- *En branches, on le fait bouillir dans du lait pour confectionner des entremets, on le retirera du lait après cuisson. On compte alors 10g de Chondrus par litre de préparation. Le Chondrus est aussi appréciable en décoration par petites têtes dans les salades, mais aussi les juliennes de légumes, accompagnements divers.*



Ce tartare est confectionné à partir d'algues fraîches marinées et assaisonnées.



- Extraction des composants du Chondrus :
- **Les carraghénanes sont des substances extraites de la paroi de l'algue, et on les utilise en tant qu'épaississant, gélifiant, réaction avec les lipides, avec le lait et les mélanges acides .**
- **D'autres utilisations comme dérivés du lait pour remplacer la farine, produits diététiques, en traitement contre les ulcères et dans les plats pour alimentation animale**

