

Anis vert

Anis vert



Pimpinella anisum

Classification

Règne	Plantae
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Ordre	Apiales
Famille	Apiaceae
Genre	<i>Pimpinella</i>

Nom binominal

Pimpinella anisum

L., 1753

Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Ordre Apiales

Famille Apiaceae

L'**anis vert**, est une plante herbacée de la famille des Apiacées, cultivée comme plante condimentaire pour ses feuilles et ses graines aromatiques.

Nom scientifique : *Pimpinella anisum* L., famille des Apiacées (Ombellifères).

Noms communs : anis, anis cultivé, anis musqué, anis officinal, anis sucré, anis vert, boucage, pimpinelle, pimpinelle anisée, pimprenelle d'Égypte. *de* : *Anis*, *en* : *anise*, *sweet cumin*, *es* : *anís*, *it* : *anise*.

Description

C'est une plante herbacée annuelle ou bisannuelle, mesurant de 50 à 80 cm de haut, à tiges dressées creuses.

- Les feuilles longuement pétiolées sont composées de trois folioles dentelées.
- Les fleurs blanches petites sont groupées en ombelles.
- Les fruits sont gris verdâtre, oblongs et très parfumés.
- Toutes les parties de la plante sont aromatiques : feuilles, tiges, fruits, fleurs, racines.

Origine et distribution

Cette espèce est probablement originaire d'Asie. Elle s'est largement répandue par la culture dans les régions tempérées.

Culture

Préfère les sols légers et sains, et les expositions chaudes et ensoleillées.

Semis au printemps, en avril-mai. Éclaircir après la levée.

La récolte des feuilles peut débuter quelques mois après le semis. Les graines se récoltent à l'automne à la maturité (septembre).

Utilisation

Usage culinaire

- Les feuilles fraîches finement hachées servent à aromatiser certains plats : crudités, salades, potages, etc.
- Les graines sont utilisées en pâtisserie et en confiserie (Anis de Flavigny, pain d'épices, dragées, etc.).
- Elles entrent également dans la composition de liqueurs et boissons anisées (anisette, rakı, ouzo, pastis, pontarlier, absinthe, etc.). Ces boissons doivent leur goût aux terpènes contenus dans la plante.

Usage thérapeutique

En infusion, les graines donnent une tisane aux propriétés stimulantes et carminatives, conseillée pour les ballonnements, les digestions difficiles, l'aérocolie et les renvois, idéale pour les coliques et reflux des bébés.



Graines d'anis vert, à usage culinaire.

Usage compagnonnage

Éloigne les pucerons, les vers ou chenilles.

Références

- Référence Tela Botanica (France métro ^[1]) : *Pimpinella anisum* ^[2] ([fr](#))
- Toil'd'épices - Anis vert ^[3]
- Le Jardin potager, le compagnonnage ^[4]

Références

[1] <http://www.tela-botanica.org/page:eflore>

[2] <http://www.tela-botanica.org/bdtx-nn-49459>

[3] http://www.toildepices.com/fr/plantes/angio_dic/apiacee/pimpinella/anisum.html

[4] <http://lesbeauxjardins.com/jardinons/potager/apcompagnon.htm>

Sources et contributeurs de l'article

Anis vert *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85318593> *Contributeurs:* A2, Abrahami, Alcandre, Ambre hdc, Arnaudh, Bonjour, Cjp24, ConyJaro, Cornischong, David.Monniaux, Deuxtroy, Ediacara, Gadjou, Grondin, Jarfe, Jeantosti, Jeffdelonge, JoJan, John Keats 78, Kmoksy, Liné1, Lmaltier, Manu1960, Marzedu, Med, Nataraja, Nicolas8241, Pixeltoo, PurpleHz, Rheto, Rémy, Selvejp, Semnoz, Spedona, Spooky, Stanlekub, Weft, Xillimiandus, Zyzomys, 34 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Apiaceae Pimpinella anisum.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Apiaceae_Pimpinella_anisum.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* James Phillips

Fichier:Aniseed p1160018.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Aniseed_p1160018.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* User:David.Monniaux

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
