

➤ Noisetier

Nom scientifique : *Corylus avellana*

Usages

- ✓ La noisette est utilisée en alimentation et se consomme telle qu'elle ou grillée.
- ✓ Elle est également utilisée en pâtisserie et en cuisine.
- ✓ La noisette permet de réduire le mauvais taux de cholestérol et limite les maladies cardiovasculaires.

Description

Le noisetier est un arbuste de la famille des Betulaceae, pouvant atteindre 8 à 10 m de haut.

Feuille : Ses feuilles alternées ressemblent à celles du tilleul.

Fleur : Les fleurs sont des chatons jaunâtres.

Fruit : Le fruit est un akène appelé noisette qui renferme une graine constituant l'amande.

Distribution/Répartition

Le noisetier commun pousse naturellement dans l'ensemble de l'Europe, de l'Asie mineure et du Caucase, à l'exception des régions les plus septentrionales.

Anecdote/Histoire

Dans la mythologie celtique les druides utilisaient les bois de noisetier pour fabriquer leurs baguettes magiques. Ce qui amène aujourd'hui, à associer la noisette et le noisetier à des notions de sagesse. En effet, méditer sous un noisetier porte sur la connaissance, le savoir et l'expérience.



Muffin de noisette. Source : <https://www.cuisineaddict.com/>



Noisettes



Noisetier