



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Gardencress

<b>Goût</b>	Moutarde, poivré, radis
<b>Utilisation</b>	Salades, saucisse, soupes, viande froide
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C



Gardencress ((*Lepidium*))

### Goût et utilisation

Le cresson alénois est un cress très apprécié qui peut être utilisé de multiples façons. Il donne un goût aromatique épicé aux soupes et salades. Sa saveur se révèle pleinement sur du pain avec du sucre ou sur un œuf dur. Un vrai délice; un milk-shake aux fraises avec quelques feuilles de cresson alénois.

### Origine

Le cresson alénois est une plante très ancienne qui était déjà cultivée en Égypte. Les Romains l'ont introduite en Europe en raison de ses vertus médicinales supposées. Le cresson alénois a en effet un taux élevé de vitamine C et est riche en minéraux et carotène.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

