



PRUNELLIER

Prunus spinosa



port du végétal



L'écorce du tronc



Bourgeons en hiver



Bourgeons au printemps



Les feuilles

Les fleurs



Les fruits

Description du végétal : Arbuste mesurant 0,50m à 3,00m ; ses rameaux possèdent des épines. Les jeunes pousses de l'année, légèrement duveteuses, sont d'un vert tendre.

Les feuilles : sont petites, ovales, souvent pubescentes (possèdent des poils) sur les nervures de la face inférieure et finement dentées.

L'écorce est un peu noirâtre. Les bourgeons des fleurs sont globuleux et jaunâtres, ceux des feuilles brun-noir.

Les fleurs blanches apparaissent entre mars et avril avant les feuilles. D'une taille de 15 à 20 mm, elles portent 5 pétales blancs et beaucoup d'étamines. Elles sont très mellifères.

Les fruits de couleur violette à noirâtres sont astringents et très âpres tant qu'ils n'ont pas subi les premières gelées d'automne.

Utilisation du végétal par les animaux : il est très utilisé pour former des haies infranchissables pour le bétail car il possède des épines.

Les oiseaux se nourrissent de ses fruits, et dispersent les graines.

Maladies possible du végétal : Arbuste très résistant au froid, puisqu'il survivra à des gels de l'ordre de -30°C

Utilisation par les Hommes : Le prunellier a des fruits riches en vitamine C. Ces fruits sont aussi utilisés comme remède contre les constipations.

Cette préparation est indiquée également comme diurétique et dépuratif contre les affections de voies urinaires, l'hydropisie, les rhumatismes, la goutte, l'obésité et le diabète.

C'est un porte greffe possible pour le prunier, le pêcher et l'abricotier, son bois est très dur, il était utilisé comme bois d'œuvre et pour la confection des cannes.

Les prunelles sont peu consommées fraîches, elles sont souvent utilisées pour la fabrication de boissons alcoolisées telles qu'un vin, une eau-de-vie ou encore une liqueur de prunelles.

Recette : compote de prunelles pour 4 personnes

500 g de prunelles, 25 cl vin blanc, 150g sucre en poudre, 2 verres d'eau, 1 bâton de cannelle, zeste d'un citron non traité, une pincée de sel, une tasse de crème fraîche.

Laver les prunelles et les égoutter. Dans une casserole mélanger tous les ingrédients après avoir dénoyauté les prunelles. Mettre à cuire à feu doux. Lorsqu'il n'y a plus de liquide, passer à la moulinette et servir cette compote accompagnée de la crème fraîche.

Date de la réalisation de la fiche: 10/01/13. Nom de l'élève : Marion RUCHOT