



Chondrus crispus

Carragheen

Description

Chondrus crispus est une algue rouge dont le thalle dressé d'une dizaine de cm, non ramifié, se divise par dichotomie et de manière assez irrégulière sur la partie supérieure. Les lanières peuvent être soit aplaties et très larges, soit étroites et longilignes. Sa base, est discoïde et sa texture, cartilagineuse. Sa couleur qui varie du rouge foncé à violacé, peut devenir partiellement verte dans les endroits exposés à la lumière. *Chondrus crispus* peut se repérer également grâce à des reflets bleutés, luisants à l'extrémités de ses lanières. C'est une algue pérennante, fertile une très grande partie de l'année.

Atout

Chondrus crispus est une algue très commune qui est fort appréciée et recherchée pour des usages alimentaires. On la consomme après lavage et rinçage, puis séchage à l'ombre - éviter le grand soleil - pendant 2 à 3 jours. Actuellement des recherches sont poursuivies afin de mettre en place une aquaculture durable et rentable. Cette algue "produisant" une substance stabilisante et émulsifiante rentrant après transformation dans moult préparations culinaires (entremets, glaces, desserts à base de lait, etc). Au siècle dernier, le chondrus était utilisé en tisane pour combattre la toux : 10 gr de *Chondrus crispus* dans un litre d'eau. Laisser bouillir 5 mn. Contre la constipation chronique : 20 gr de chondrus séché, plus 3 à 4 pruneaux et 2 cuillérées de miel. Faire bouillir l'ensemble.

Auteur



Pointe du Castelli, France, sur l'estran, JCJ



Pointe du Castelli, France, sur l'estran, JCJ