

ORNITHOGALE DES PYRENEES *Loncomelos pyrenaicus* (ex *Ornithogalum pyrenaicum*),
famille des Asparagacées (ex Liliacées)



L'ornithogale des Pyrénées est une plante que l'on retrouve fréquemment sur les bords de la Seymaz dès le mois de mars-avril, au côté [Muscari à toupet](#), du [Muguet](#) ou du [Fragon](#) (à côté de l'école de Haller)

Son nom vient du grec *ornithos* « oiseau » et *gala* « lait » autrement dit, c'est du lait d'oiseau ! Le lait d'oiseau étant chose fantastique, il désignait chez les Grecs une chose rare et merveilleuse !

Ses autres noms sont aspergette ou asperge des bois, du fait de la ressemblance de son épi à celui de l'asperge cultivée.

C'est une plante aux fleurs vernalles (du printemps), avec la [Petite Pervenche](#) (*Vinca minor*), l'[Anémone des bois](#) (*Anemone nemorosa*) et la [Jacinthe des bois](#) (*Hyacinthoides non-scripta*).

Elle est éphémère : ses parties aériennes disparaissent en moins de deux mois, puis elle dort sous terre jusqu'au printemps en restant vivace par son bulbe. Ses longues grappes offrent des fleurs verdâtres à six pétales, ces derniers faisant également office de sépales, on les appelle tépales. Ses longues feuilles étalées en rosette basale disparaissent généralement dès la floraison. Souvent sa hampe est tordue (le prix de la course à la lumière !) garnies des capsules. Après la floraison ses tiges sèchent et perdurent longtemps. Cette plante bulbeuse vivace de 30 cm à 1m a des feuilles fines, lisses en forme de ruban, très longues (30 à 80 cm), vert-gris. Le bouton floral est en forme d'épi (ou asperge verte), puis la hampe florale est composée d'une multitude de fleurs étoilées à 6 tépales, blanc et jaune clair à maturité.

Elle pousse dans les sous-bois, lisière des forêts, tous lieux humides et ombragés.

Les jeunes pousses se cueillent au début du printemps, tige et hampe florale pas encore ouverte. C'est une excellente comestible. Sa saveur est un peu sucrée, entre l'asperge, l'artichaut et le petit pois. On la consomme crue ou cuite, sautée à la poêle ou plongée 5 minutes dans l'eau bouillante. Les boutons peuvent se conserver au vinaigre, sa texture est tendre et croquante.

RECETTES

Boutons floraux au vinaigre :

Pour 250 gr d'aspergettes cueillies : 300 ml de vinaigre de cidre, 150 ml d'eau, 1 cc sel.

Verser le vinaigre de cidre, l'eau et le sel dans une casserole, porter à frémissement. Répartir les boutons floraux dans des bocaux de 250 ml. Verser le mélange chaud et fermer les bocaux. Stocker dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Attendre 3 semaines avant de consommer.

Velouté d'asperges des bois : ce velouté est un concentré de printemps !

Pour 4 personnes : 200 gr de pommes de terre à chair ferme, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 200 gr d'aspergettes, sel, poivre, 50 ml de crème de vache, d'avoine ou de soja.

Laver, éplucher les pommes de terre, les couper en dés. Éplucher l'oignon et l'ail et les ciseler finement. Mettre un litre d'eau froide dans une casserole, ajouter les légumes et laisser cuire à petit bouillon. Pendant ce temps laver les ornithogales à l'eau vinaigrée, les sécher, les couper en tronçons pas trop grands et garder 3-4 têtes entières pour la déco. Les ajouter aux pommes de terre et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Retirer les têtes, mixer le reste. Goûter, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Au moment de servir ajouter la crème et les têtes des ornithogales dans les assiettes.

Bon appétit !