

La sauge ananas



Originare d'Amérique centrale (Mexique, Guatémala), la sauge ananas est une plante d'exception dont les feuilles dégagent, quand on les frotte entre les doigts, une surprenante et délicieuse odeur d'ananas.

De son nom latin » *Salvia elegans* » ou « *salvia rutilans* », elle fait partie des 900 espèces de sauges.

Ses fleurs d'un rouge vif et profond sur fond de feuilles vert-clair en fait une plante d'ornement magnifique., en pot sur une terrasse, ou en massif au jardin.

C'est un arbuste qui peut atteindre 1m20 de hauteur et fleurit du milieu de l'été jusqu'à l'automne.

La sauge ananas se cultive assez facilement, dans un sol ordinaire, bien drainé, en mi-ombre ou plein soleil, et a besoin d'un bon arrosage en plein été.

L'hiver, elle résiste jusqu'à -7°C , mais il faut l'abriter durant les hivers plus rigoureux.

On la plante au printemps et on peut la reproduire par bouture ou division des touffes.

C'est également une plante aromatique utilisée en cuisine, pour son goût subtil et la belle couleur de ses fleurs qui agrémentent les salades, tout en fraîcheur et en gaîté.

Les feuilles, comme les fleurs, sont comestibles .

Des pistes pour cette découverte culinaire :

Entrées, salades, plats, viandes et poissons, pommes de terres rattes en papillotes (feuilles), desserts , salades de fruits, sorbets et glaces, infusions, boissons froides etc..

Il existe également d'autres sauges au parfum et à l'arôme fruités, comme la sauge cassis et la sauge orange.