

Coriandrum sativum



Coriandre

Classification de Cronquist (1981)

Règne	<i>Plantae</i>
Sous-règne	<i>Tracheobionta</i>
Division	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Sous-classe	<i>Rosidae</i>
Ordre	<i>Apiales</i>
Famille	<i>Apiaceae</i>
Genre	<i>Coriandrum</i>

Nom binominal

Coriandrum sativum
L., 1753

Classification APG II (2003)

Ordre	<i>Apiales</i>
Famille	<i>Apiaceae</i>

Extrait de

Coriandre

Coriandrum sativum

La **coriandre**  [Écouter](#) ou **coriandre cultivée** (*Coriandrum sativum*) est une plante appartenant à la famille des **Apiacées** (Ombellifères). C'est une **plante aromatique** utilisée pour de nombreuses préparations culinaires, particulièrement dans la cuisine **méditerranéenne**. Les feuilles sont généralement utilisées fraîches, tandis que les fruits séchés, souvent confondus avec des graines, sont utilisés dans de nombreux mélanges, tels que les **currys**. La coriandre est également utilisée pour faciliter la **digestion**. On en tire une **huile essentielle** pour son **arôme** et comme agent de senteur en **parfumerie**.

Feuilles [\[modifier \]](#) [\[modifier le code \]](#)



Ce sont principalement les feuilles inférieures qui sont fraîches et très particulières, mais ne plaisent pas à tous, comme pour le **persil**, on peut récolter les brins avec les fleurs blanches ; à ce moment la coriandre a un goût plus doux. C'est un condiment essentiel dans la **chorba** tunisienne. Au Proche-Orient, elle est très utilisée, hachée et mélangée à du persil.

(*Coriandrum sativum*) est une [plante herbacée](#) annuelle de la famille des [aromatique](#) cultivée dans les zones tempérées du monde entier et employée dans, particulièrement en [Asie](#), en [Amérique latine](#) et dans la [cuisine](#). Elle est généralement utilisée fraîche en accompagnement ou comme [condiment](#). Les graines, sont utilisés comme [épice](#). Moulus, ils sont un ingrédient de base. La coriandre est également une [plante médicinale](#), reconnue notamment comme [huile essentielle](#) utilisée en [aromathérapie](#), dans l'industrie alimentaire pour la [parfumerie](#), dans les [cosmétiques](#) ou les produits sanitaires.

Les feuilles inférieures qui sont utilisées. De forme dentelée, elles rappellent celles du [cerfeuil](#). Leur goût ne plaît pas à tous. Elles entrent en grande partie dans la composition des [currys verts](#). Tout au long de la maturation des brins au fur et à mesure de leur maturation sur le plant, et ce jusqu'à l'apparition de la coriandre acquiert une odeur que certains qualifient de mauvaise.

Elle est utilisée dans la [chorba](#) algérienne.

Elle est également utilisée hachée fine, notamment pour la *chich barak* (sorte de raviolis) et la [Kebbé nayé](#).



.....

iii. Leur goût
arts. Tout
arition de

ayé.