



49

nom vernaculaire	français	Coriandre
	créole	Koryann
	anglais	Coriander
	espagnol	Cilantro
	allemand	Echter Koriander



origine	Proche-Orient.
habitat	La culture de la coriandre est répandue depuis des millénaires autour du Bassin méditerranéen et en Asie. Elle a été introduite en Europe par les Romains. Aujourd'hui, les principaux pays producteurs sont : l'Inde (50% de la production mondiale), le Pakistan, la Chine, le Japon, le sud de la Russie, les pays balkaniques et méditerranéens, l'Amérique du Sud, les pays d'Afrique du Nord.
type	Plante herbacée annuelle de la famille des < Ombellifères >. D'une hauteur 40 à 80 cm, au port dressé. Toutes les parties de la plante sont aromatiques et se mangent (racines, feuilles, graines).

Son nom scientifique, latin est « *Coriandrum sativum* » (du grec < koros > qui signifie punaise, en référence à l'odeur de punaise de la plante et des graines vertes). La ressemblance de ses feuilles avec celles du persil lui vaut les noms de persil arabe et de persil chinois.

**fleur** Nombreuses fleurs de blanches à rougeâtres à l'odeur forte.

**fruit Coriandre.** fruits sphériques de couleur verte (diamètre 2 à 3 mm) puis jaune pâle et qui deviennent marron - jaunâtre et creux en séchant.

### utilisations

La coriandre est utilisée fraîche (feuilles) ou séchée (grains entiers ou moulus).

Les graines ont une saveur rappelant l'écorce d'orange, surtout après une légère torrification (cuisson à sec).

Les feuilles ont un arôme puissant : quelques feuilles ajoutées en fin de cuisson ou en décoration suffisent pour parfumer un plat.

Elles sont très utilisées dans la cuisine asiatique (rouleaux de printemps, notamment).

La coriandre moulue entre dans la composition de pain d'épices, de confitures, de la pâte et de la poudre de curry (25 à 40 %) et les feuilles pilées dans celle des currys verts.

Les graines séchées aromatisent les préparations « à la Grecque », les recettes de plats de poissons et de crustacés ainsi que de viande (porc, agneau) des cuisines orientale et sud-américaine, certaines charcuteries (saucisses, farces, terrines), des risotto, voire les pizza, En Allemagne, la coriandre est ajoutée aux marinades et aux préparations à base de chou.

Elle entre dans la composition des pickles : en Grande-Bretagne et en Inde les pickles sont des conserves au vinaigre servant de condiment. C'est un condiment essentiel de la « chorba » (soupe algérienne), de la soupe « harira » (*soupe marocaine aux lentilles, oignons et safran*) et des tajines au Magreb (ragoût cuit à l'étouffée dans un plat à tajine : récipient de cuisson creux en terre cuite vernissée, surmonté d'un couvercle conique).

En Algérie, les fruits de coriandre sont moulus et mélangés à une préparation d'ail ce qui donne une poudre ayant une très forte odeur (koussbor ou thoum, coriandre et ail). Cette poudre est utilisée dans la préparation de nombreux plats comme le couscous.

Les racines sont surtout utilisées dans la cuisine asiatique, en particulier en Thaïlande : pilées avec de l'ail et du poivre, elles constituent un condiment de base.

La coriandre entre aussi dans la composition de bières et de liqueurs (Chartreuse, Izarra, Liqueur d'Hendaye) et d'alcool tel le Gin (*eau de vie à base de genièvre, graines de coriandre fraîches, racines d'angélique, racines d'iris et zeste d'orange*).

