Dilsea carnosa

Steak de mer

Description

Dilsea carnosa est une algue rouge qui développe des thalles de 10 à 40 cm de long sur 4 à 6 cm de large. Les lames poussent d'une base en forme de disque subcylindrique. Elles s'élargissent rapidement pour former un contour ovalisantau bord bien franc. Ces lames épaisses, plutôt raides et lisses au toucher ressemblent à une peau de cuir tannée. Leur couleur s'étend du rouge vif au rouge sombre. Les algues vieillissantes ont des bords plus foncés, et fendus. Dilsea carnosaest une espèce pérennante, fertile en hiver. Elle a comme prédateur de nombreux gastéropodes.Cette magnifique algue rouge 'accrochée' aux rochers ne se révèle qu'au plus bas niveau de basse mer, par grand coefficient de marée, et sur les stations exposées ou en 'mode battu'. Elle se développe également dans des cuvettes profondes et très ombragées.

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

Atout

Comestible, cuite au four, elle est connue sous le nom de dils dans les pays gaéliques. Elle entre également dans la composition de pains aux algues. Cependant, cette algue n'est pas autorisée à la consommation en France. C'est une algue très facile à utiliser pour confectionner des alguiers.

Auteur