Himanthalia elongata

Himanthale, haricot vert de mer

Description

Himanthalia elongata est une algue brune reconnaissable entre toutes, elle peut atteindre environ 2,50 m à 3 m delong. Elle se développe en Atlantique à partir d'une petite excroissance en forme de coupe d'un diamètre de 2 à 4cm légèrementdéprimée en son milieu, qui se situe au-dessus du crampon. A la fin de l'hiver ou au début du printemps, deux lanières aplaties de couleur 'brun vert foncé' divisées de manière dichotomique se développent. A la fin de l'été et après la périodefertile, les lanières se détachent de leur base pérenne.

Pointe du Castelli, France, en surface, 2011, JCJ

Atout

Excellent comestible (d'où son nom de haricot vert de mer), elle se ramasse pendant les mois de mai et juin. On coupeentre le pouce et l'index la valeur d'une dizaine de cm de la lanière en partant du haut de l'algue, c'est à dire opposé àla base. Se cuisine comme des haricots verts.

Auteur