



NOISETIER DE BIZANCE

Corylus colurna

Famille	Bétulacées
Origine	Moyen-Orient
Taille	Jusqu'à 20 m
Floraison	Février à mars
Parties comestibles	Fruits (noisettes)
Période de cueillette	Septembre à octobre



Propriétés médicinales

Grâce à ses acides gras saturés, les noisettes aident à réduire les maladies coronariennes. Ses propriétés antioxydantes aident également contre les maladies cardiovasculaires. Les noisettes sont énergisantes.

Recette de cuisine

Mug cookie noisettes : mélanger une cuillère à soupe de beurre fondu, une de sucre en poudre, une de sucre roux, trois de farine, des noisettes concassées et un jaune d'œuf dans un mug et faire cuire au micro-onde 1 min à 800 Watts.

Le « Saviez-vous ? »

Le noisetier de Byzance est de plus en plus utilisé en paysage urbain car il est assez résistant à la pollution. C'est le seul noisetier à tronc unique.

Comment le cultiver ?

Arbre préférant les sols à tendance calcaire, profonds et drainés et une exposition ensoleillée. Floraison en fin de saison hivernale et fruits en début d'automne. Prévoir plusieurs individus pour la pollinisation croisée.