

Roquette ou Riquette

Eruca Sativa (Brassicacée)



Le nom vient du latin "*eruca*" qui a donné le vieil italien "*rucchetta*" ou "*rucola*" en Suisse ou encore « *rouquette* » en roussillon. La *riquette* est une forme sauvage de la roquette aux feuilles très petites et gouteuses. Utilisées en salade, seules ou en mélange (mesclun), ou dans les pâtes, le risotto, le pesto les soupes et les ragoûts

Réputée pour ses vertus aphrodisiaques, dans l'Antiquité, on en extrayait de l'huile essentielle pour composer des huiles de massage.

Floraison: juin - septembre. Vivace