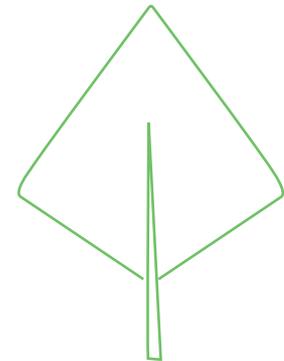


# La claytonie - *Claytonia perfoliata*



Feuille rhomboïdale



La claytonie, appelée pourpier d'hiver est une plante comestible que l'on peut retrouver chez certains maraîchers, mais elle n'est pas courante. Elle est originaire d'Amérique du Nord et a été importée en Europe où elle s'est acclimatée principalement en bord de mer, en milieu dunaire, où elle peut être abondante.

Elle appartient à la famille botanique des Portulacées. Linné a appelé la claytonie ainsi, d'après le célèbre botaniste américain, John Clayton.

Son espèce est perfoliata car les tiges portant les fleurs (en grappe) poussent au milieu des deux feuilles sommitales qui sont soudées, comme si elles la perforaient.

Les feuilles basales sont disposées en rosette et ont une forme bien particulière qu'on appelle rhomboïdale. Elles sont charnues et glabres (sans poils).

Les fleurs sont blanches, à 5 pétales libres et 5 étamines. Elles fleurissent d'avril à mai, toutefois, elles peuvent fleurir plus tôt.

La plante peut atteindre 10 à 20 cm.

Les feuilles sont consommées en salade et sont une source de vitamine C, ce qui a pu faire d'elles un excellent remède contre le scorbut aux États-Unis.

*Claytonia perfoliata* (Donn ex. Wild)