



Fiche n°03 / *Dilsea carnosa* = *Dilsea edulis*

<u>Ordre</u> : Gigartinales
<u>Famille</u> : Dumontiaceae
<u>Genre</u> : <i>Dilsea</i>
<u>Espèce</u> : <i>carnosa</i> = <i>edulis</i>

Description :

Dilsea carnosa « Steak de mer » est une algue rouge sombre, dont le thalle est composé de plusieurs lames ovales, étroites à la base avec un disque basal commun.

Les lames sont très épaisses, charnues, coriaces (d'un aspect de cuir) aux bords nets et le sommet régulièrement arrondi.

Elles mesurent de 10 à 30cm de longueur.

Elles sont d'un beau rouge pourpre quand elles sont jeunes et d'un rouge très sombre lorsqu'elles sont âgées.

Son ancien nom latin « *edulis* » signifie comestible et on la nomme parfois le « steak du marin ». Elle aurait été consommée autrefois en Islande (confondue avec *Palmaria palmata*) (la « dulse » du même nom d'origine).

On trouve *Dilsea carnosa* dans les cuvettes d'eaux profondes, un peu à l'abri de la lumière et sous les rochers à très très basse mer parmi les laminaires.

En général, nous la trouvons en algue épave.

C'est une espèce pérennante, fertile l'hiver, que l'on trouve à l'étage infralittoral en milieu calme et battu en Atlantique Nord-Est

On lui connaît des propriétés antifongiques, antimicrobiennes.

Son utilisation :

Dilsea carnosa est comestible, on la rencontre dans diverses préparations, comme les courts-bouillons.

Dilsea carnosa est une algue coriace, il faut rien avoir à manger ou peut-être pour s'entraîner à faire de la survie.

