BLEU INDIGO. RECETTE N° 1.

Nom usuel : Indigofera tinctoria L.
Origine du nom : Du latin « indicum » et du grec « indikon ».
Domaine : Végétal
Origine géographique : Indes Orientales.
Principe colorant : indican, indigotine, indirubine.
Auteur : ANONYME

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 041. CNA01. BLE-02

RECETTE DU BLEU INDIGO (ANONYME).

L'indigo, Indigofera tinctoria L. plante herbacée, est originaire des Indes orientales. De la fécule extraite des feuilles, on obtient un bleu profond. La plante exportée d'Orient via Venise, se distingue en effet par un rendement beaucoup plus important que le tournesol (chrozophora tinctoria Juss.) et que le pastel (Isatis tinctoria L.). L'indigotier est une légumineuse papilionacée; son colorant, surtout contenu dans les feuilles, se présente sous forme d'indican. On l'extrait par macération. Les feuilles sont immergées dans l'eau tiède, et après fermentation cette solution est décantée et oxydée à l'air. Il se forme ainsi un précipité ou une sorte de boue bleue, que l'on porte à ébullition afin de la purifier. On recueille enfin les blocs de couleur d'un bleu violé foncé. Il existe aujourd' hui dans le commerce une excellente aquarelle indigo sous forme de petits godets, qui reste d'un prix très abordable.