Pain de sucre 6pcs

1 Image

La chicorée pain de sucre est une chicorée robuste et facile à entretenir. Elle pousse dans un sol ensoleillé, résiste au gel jusqu'à -5 °C et convient aux récoltes hivernales.

Numéro d'article 47059

Caractéristiques du produit
La chicorée pain de sucre (Cichorium intybus) est une salade de chicorée qui est particulièrement facile à entretenir et robuste. Avec ses têtes allongées et denses, elle fait partie des dernières salades de la saison et peut être récoltée jusqu'en hiver. Sa saveur douce-amère et sa polyvalence en font une salade très appréciée en cuisine. La plante préfère un emplacement ensoleillé à mi-ombragé et se développe mieux dans un sol sablonneux et riche en nutriments, maintenu modérément humide. La salade résiste au gel jusqu'à des températures de -5 °C.

Consignes d'entretien :
La chicorée pain de sucre a besoin d'un apport d'eau régulier mais pas excessif, surtout pendant les mois chauds de l'été, pour former des têtes vigoureuses. Lors de la plantation, il faut veiller à ne pas enfoncer les plants trop profondément dans la terre. Le paillage aide à conserver l'humidité du sol et protège les racines. Il faut absolument éviter l'eau stagnante, car elle peut endommager la plante.

Conseil :
La chicorée pain de sucre est un délice aussi bien crue que cuite. Crue, elle convient parfaitement aux salades, dont les vinaigrettes sucrées compensent l'amertume. Cuite ou rôtie, elle perd son amertume et peut être utilisée de la même manière que les épinards.
En tant que légume de garde, elle se conserve fraîche pendant plusieurs semaines si elle est stockée dans une pièce fraîche et sombre avec une terre légèrement humide.

Spécifications produit
Questions sur le produit (0)

© Landi 2025