Estragon P14 cm

Cette plante aromatique vivace et résistante au gel convient très bien pour les sauces.

Numéro d'article 66520

Caractéristiques du produit
L'estragon (Artemisia dracunculus) est une plante vivace aromatique connue pour son goût intense et épicé. Avec ses feuilles étroites et longues et son arôme puissant et anisé, c'est une plante très appréciée en cuisine. L'estragon atteint une hauteur de 60 à 120 cm et produit des fleurs verdâtres peu visibles qui apparaissent pendant les mois d'été. Il est souvent utilisé dans les sauces, les salades, les plats de poisson et comme condiment pour le vinaigre.

Consigne d'entretien :
L'estragon préfère un emplacement ensoleillé et un sol perméable, légèrement sablonneux et bien nourri. Il est relativement facile à entretenir et ne nécessite que peu d'eau, car il résiste à la sécheresse. Il faut absolument éviter l'eau stagnante. Pendant la phase de croissance, on peut utiliser un engrais organique comme du compost ou de la raclure de corne pour stimuler la croissance. Une taille régulière aide à maintenir la plante compacte et à conserver sa forme.

Conseil :
L'estragon doit être récolté régulièrement afin de maintenir la plante en forme et de récupérer les feuilles pour les utiliser en cuisine. Il est préférable de le récolter avant la floraison, lorsque les feuilles ont atteint leur saveur maximale. L'estragon peut être conservé en le séchant ou en le congelant.

Spécifications produit
Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026