

CONSOUDE



DESCRIPTION

Nous utilisons la racine de cette plante médicinale car elle a des propriétés hémostatiques, anti-inflammatoires, astringentes, cicatrisantes et émoullientes. On trouve quelques recettes de cuisine à base de consoude, en salade de jeunes feuilles ou cuit comme des épinards, en soupe ou en beignets, mais il ne faut pas beaucoup en manger.

L'ASTUCE DU PÉPINIÉRISTE

Conseils de plantation:
Pour garantir une bonne santé de vos plantes jusqu'aux gelées, nous vous conseillons de faire un apport de terreau et d'engrais à la plantation.

Conseil d'entretien:
Taillez juste après la floraison.

CRITÈRES

-  Taboulé
-  Violet
-  Mi-Ombre
-  Douce
-  Printemps, Été, Automne
-  Salade, Taboulé, Tarte

Conditionnement	Taille	Tarif
Pot 11cm	Néant	3,70 €
C3 litres	Néant	9,80 €

