# CONSOUDE Néant C3 litres

## DESCRIPTION

Nous utilisons la racine de cetteplante médicinale car elle a des propriétés hémostatiques, anti-inflammatoires, astringentes, cicatrisantes et émollientes. 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.

## CRITÈRES

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

PÉPINIÈRES FOLLIN

www.pepinieres-follin.com