

# CONSOUDE Néant C3 litres



## 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



[www.pepinieres-follin.com](http://www.pepinieres-follin.com)