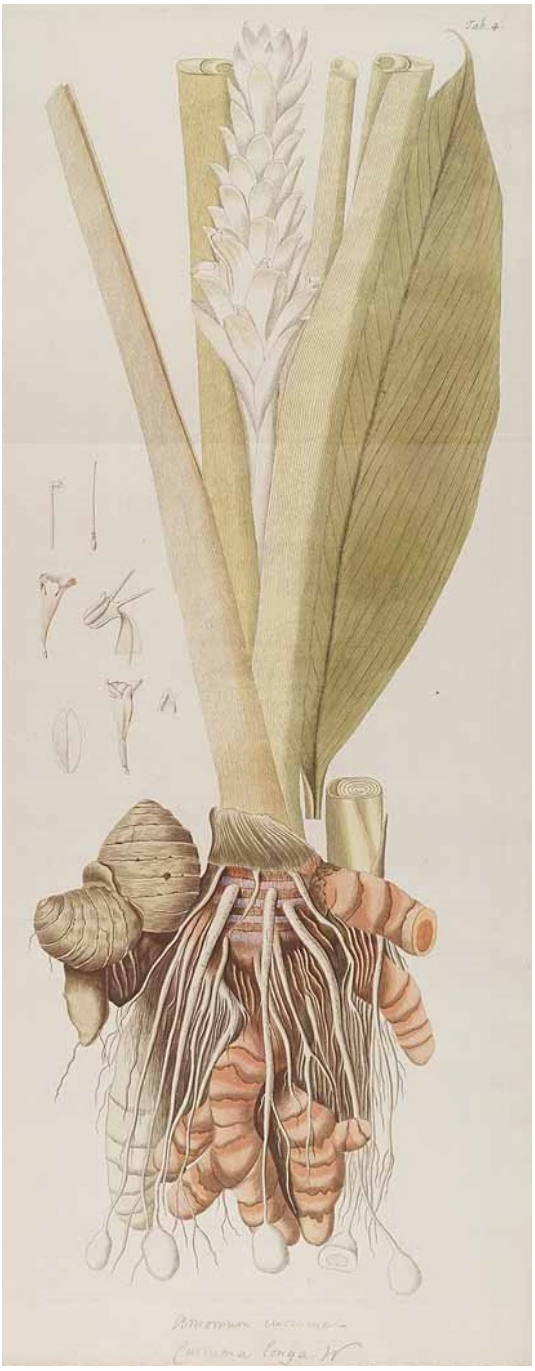
Curcuma

(Curcuma longa)



Herbacée rhizomateuse vivace aromatique originaire du sud ou sud-est asiatique, où il est utilisé depuis des siècles, le curcuma affectionne les zones fortement ensoleillées et les sols fertiles. De ses rhizomes, séchés et réduits en poudre, est extraite l'épice du même nom.

Résistance au gel : -12/-15°C ;

Comestibilité :
Les rhizomes constituent notamment l'un des composants principaux des curries. La préparation de la poudre consiste à faire blanchir les rhizomes pendant 1 à 3 minutes, les faire sécher au soleil pendant 10 à 15 jours (ou dans un séchoir à 65 °C), puis les moudre.