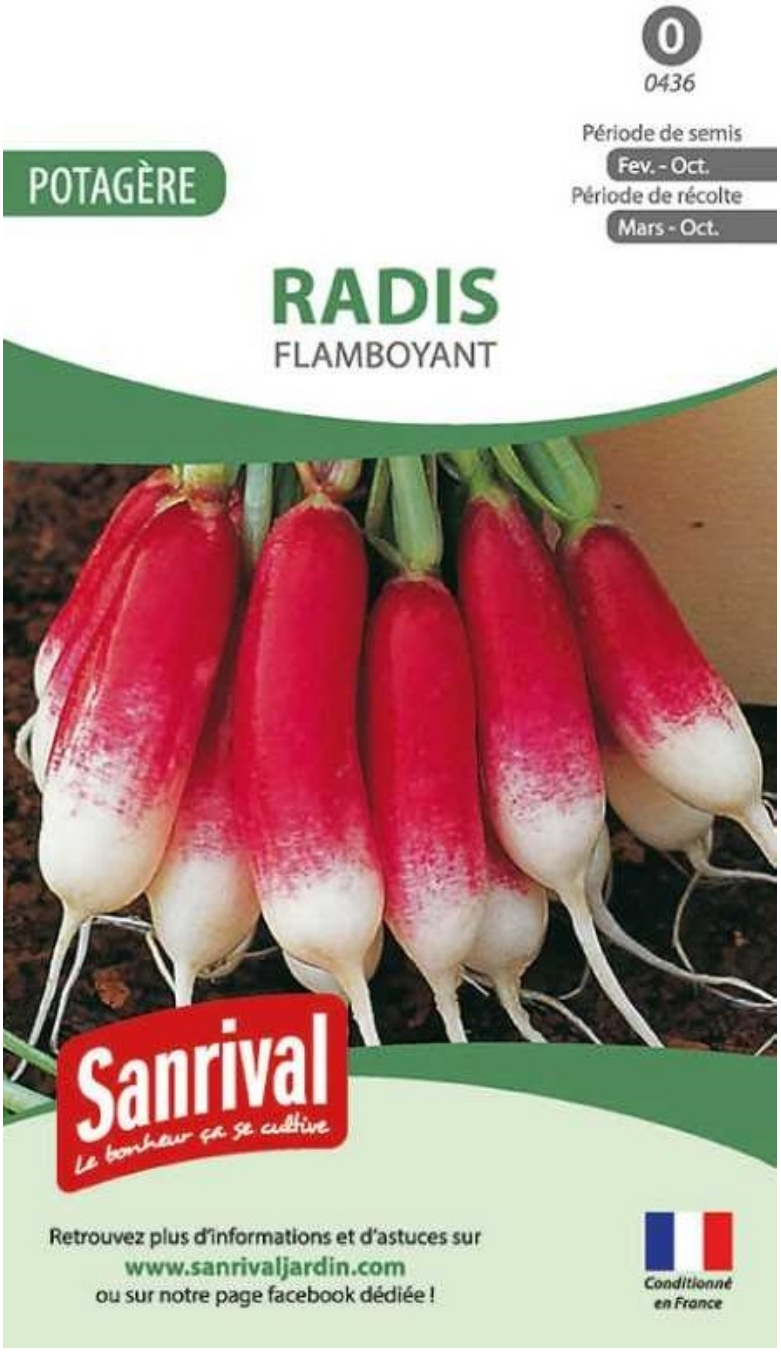
Radis

(Raphanus sativus)
var. sativus cv. 'Flamboyant'



Variété française ancienne (1879) très populaire, produisant de beaux petits radis allongés (demi-long) rouge brillant à bout blanc et à la chair blanche ; hâtifs, de tous les mois, lents à creuser, à saveur douce légèrement épicée ; feuillage délicieux en soupe ou ragoût.

Résistance au gel : -3/-5°C ;

Comestibilité :
Jeunes racines tendres crues (principalement) ou cuites (en potées, marinades, etc...) ;
jeunes feuilles et gousses crues ou cuites ; graines crues (en salades...) ou marinées.

