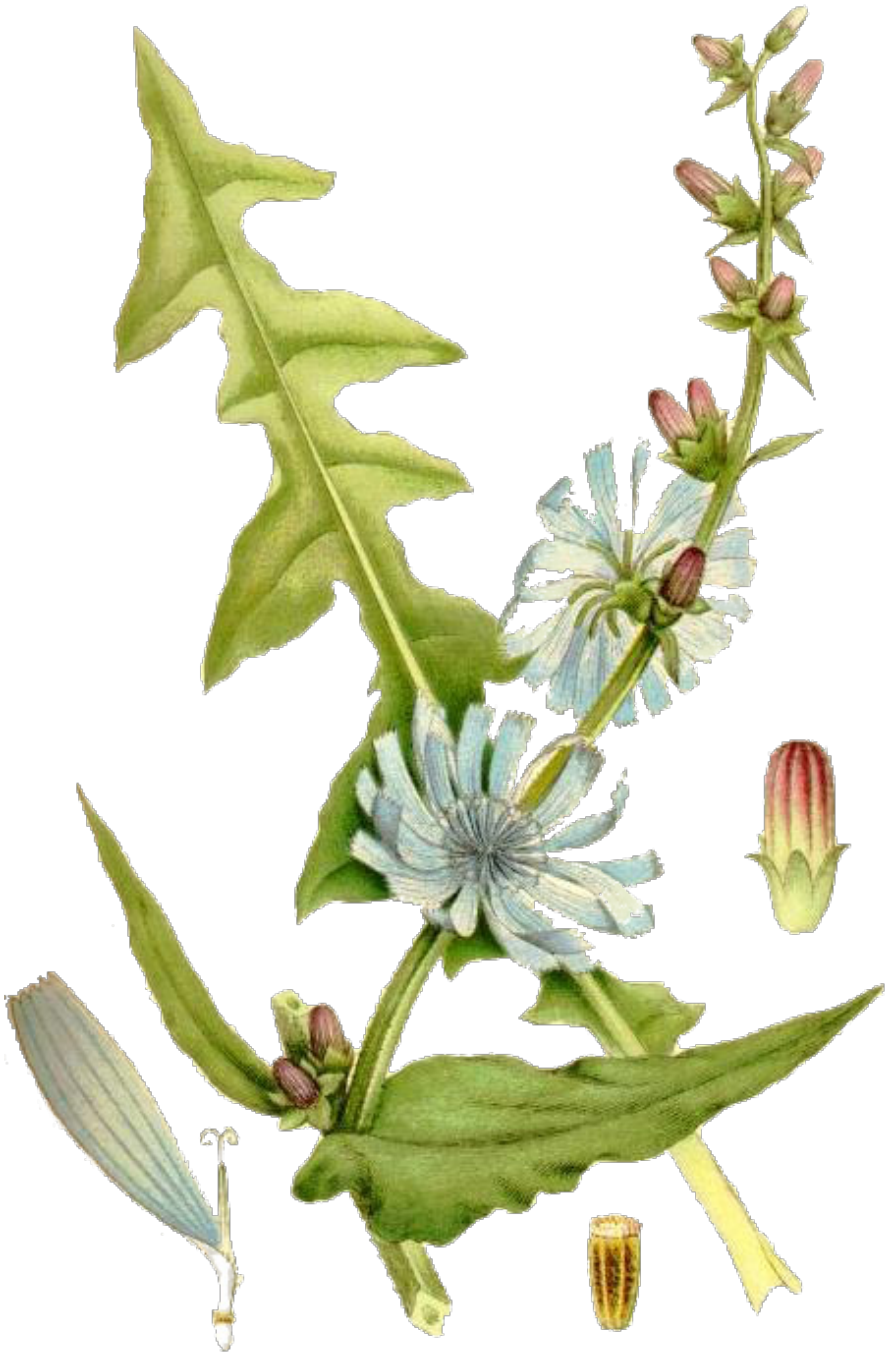
Chicorée intybe

(Cichorium intybus)



Plante cultivée pour ses feuilles (de la même manière que la laitue, consommée en salade ou cuite, par exemple) qui peuvent être découpées, ondulées, serrées... souvent vertes mais aussi blondes, pourpres ou blanches (lorsqu'elles sont cultivées à l'abris de la lumière). Elle est originaire d'Europe et d'Asie occidentale et tempéréeµ{{{(dp*)µ.

Comestibilité :
Les feuilles sont consommées crues, comme salade, ou cuites, comme légume (potherbe, épinard), généralement au moins blanchies et/ou en mélange, lorsque celles-ci sont trop amères. Les racines servent à préparer un délicieux substitut de café, commercialisé sous la même appellation (chicorée), mais elles peuvent aussi être cuites comme légume-racine, tel le panais. Les fleurs sont également comestibles.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Semis sous abris | Semis en pleine terre | Plantation | Récolte

Besoin en eau (arrosage) : important | modéré | faible

Besoin d'ensoleillement (exposition) : plein soleil | mi-ombre

Besoins :

>Saints de glace (Du 11 au 13 Mai)