Fertinature

Les MÉDIÉVALES

Ail éléphant

- **Carte d'identité :** L'ail éléphant (Allium Ampeloprasum) est une plante qui se rapproche de l'ail blanc à bâton. Il a la particularité de produire un très gros bulbe formé de 4 à 6 caïeux.
- **Plantation :** La plantation se fait à l'automne ou fin d'hiver/début de printemps, en laissant 15 cm de distance sur les rangs et 30 cm entre les rangs.
- **Entretien :** L'ail nécessite un entretien par binage régulier en respectant les racines. Prévoir un arrosage par temps sec pour favoriser le rendement. Couper la hampe florale lorsque cette dernière dépasse de 10 à 15 cm afin de favoriser le grossissement du bulbe.
- **Récolte :** La récolte s'effectue lorsque les fanes jaunissent.
- **Conservation :** Conserver dans un endroit sec et ventilé.
- **Destination culinaire :** Il s'utilise comme condiment. Il est préférable de l'utiliser cuit que cru. Son goût est moins fin que l'ail commun à nos jardins. Son intérêt est sa taille exceptionnelle : bulbes jusqu'à 10 cm de diamètre !!

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les MÉDIÉVALES

Chervis

- **Carte d'identité :** Les racines du chervis sont à chair blanche, farineuses et sucrées. C'est une plante vivace de la famille des ombellifères.
- **Plantation :** La plante se cultive à partir d'éclats de racine. De février au 15 avril, repiquer les éclats de racine sur une ligne tous les 50 centimètres environ dans un sol profond et souple.
- **Entretien :** Très peu d'entretien est nécessaire si ce n'est un binage régulier et un arrosage copieux en été par temps sec.
- **Récolte :** La plante ne craint pas le gel. La récolte se fait au fur et à mesure de vos besoins.
- **Destination culinaire :** Après arrachage, nettoyer la touffe de racines à grande eau, les couper puis les gratter légèrement avec un couteau de cuisine. Les faire blanchir à l'eau quelques minutes (cuisson très rapide), puis les faire revenir au beurre pour accompagner de préférence les viandes blanches.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les MÉDIÉVALES

Topinambour fuseau

- **Carte d'identité :** Plante rustique, les tubercules du Topinambour supportent parfaitement les rigueurs de l'hiver. C'est une plante vivace à racine tubéreuse. Il appartient à la même famille que le tournesol.
- **Fiche technique :** Origine : France – hauteur de la plante : 2m – touffe non groupée – taille du tubercule : moyen – productivité : moyenne – forme du tubercule : fuseau (allongée) – couleur du tubercule : blanc crème – qualité culinaire : bonne.
- **Plantation :** La plantation se fait fin février à mi-avril, en sillon de 5 cm de profondeur, en laissant 70 à 90 cm de distance entre les rangs et 30 à 40 cm sur le rang.
- **Entretien :** Prévoir un buttage lorsque la plante atteint 50 à 60 cm.
- **Récolte :** On le récolte en cours d'hiver de mi-octobre à fin mars. La récolte se fait au fur et à mesure des besoins.
- **Destination culinaire :** Il peut être dégusté cru ou cuit. Sa chair croquante a le goût d'artichaut. Sa préparation est facile. Il n'est pas nécessaire de le peler avant cuisson, il suffit de le laver soigneusement. Il faut éviter de le cuire à l'excès. Il peut être mélangé à d'autres légumes et composer des salades variées. On le cuit à l'eau, à la vapeur ou à la poêle. Il peut être également utilisé dans les ragoûts et pot au feu, en velouté.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les MÉDIÉVALES

Topinambour Violet de Rennes

- **Carte d'identité :** Plante rustique, les tubercules du Topinambour supportent parfaitement les rigueurs de l'hiver. C'est une plante vivace à racine tubéreuse. Il appartient à la même famille que le tournesol.
- **Fiche technique :** Origine : France – hauteur de la plante : 1m80 – touffe très groupée – taille du tubercule : moyen – productivité : très bonne – forme du tubercule : massue – couleur du tubercule : violet clair – qualité culinaire : bonne.
- **Plantation :** La plantation se fait fin février à mi-avril, en sillon de 5 cm de profondeur, en laissant 70 à 90 cm de distance entre les rangs et 30 à 40 cm sur le rang.
- **Entretien :** Prévoir un buttage lorsque la plante atteint 50 à 60 cm.
- **Récolte :** On le récolte en cours d'hiver de mi-octobre à fin mars. La récolte se fait au fur et à mesure des besoins.
- **Destination culinaire :** Il peut être dégusté cru ou cuit. Sa chair croquante a le goût d'artichaut. Sa préparation est facile. Il n'est pas nécessaire de le peler avant cuisson, il suffit de le laver soigneusement. Il faut éviter de le cuire à l'excès. Il peut être mélangé à d'autres légumes et composer des salades variées. On le cuit à l'eau, à la vapeur ou à la poêle. Il peut être également utilisé dans les ragoûts et pot au feu, en velouté.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les MÉDIÉVALES

Topinambour Sakhalinski blanc

- **Carte d'identité :** Plante rustique, les tubercules du Topinambour supportent parfaitement les rigueurs de l'hiver. C'est une plante vivace à racine tubéreuse. Il appartient à la même famille que le tournesol.
- **Fiche technique :** Origine : Japon – hauteur de la plante : 2m – touffe assez groupée – taille du tubercule : moyen – productivité : bonne – forme du tubercule : sphérique + ou – bosselée – couleur du tubercule : blanc – qualité culinaire : très bonne.
- **Plantation :** La plantation se fait fin février à mi-avril, en sillon de 5 cm de profondeur, en laissant 70 à 90 cm de distance entre les rangs et 30 à 40 cm sur le rang.
- **Entretien :** Prévoir un buttage lorsque la plante atteint 50 à 60 cm.
- **Récolte :** On le récolte en cours d'hiver de mi-octobre à fin mars. La récolte se fait au fur et à mesure des besoins.
- **Destination culinaire :** Il peut être dégusté cru ou cuit. Sa chair croquante a le goût d'artichaut. Sa préparation est facile. Il n'est pas nécessaire de le peler avant cuisson, il suffit de le laver soigneusement. Il faut éviter de le cuire à l'excès. Il peut être mélangé à d'autres légumes et composer des salades variées. On le cuit à l'eau, à la vapeur ou à la poêle. Il peut être également utilisé dans les ragoûts et pot au feu, en velouté.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les MÉDIÉVALES

Topinambour Sakhalinski rouge

- **Carte d'identité :** Plante rustique, les tubercules du Topinambour supportent parfaitement les rigueurs de l'hiver. C'est une plante vivace à racine tubéreuse. Il appartient à la même famille que le tournesol.
- **Fiche technique :** Origine : Japon – hauteur de la plante : 1.80m – touffe très groupée – taille du tubercule : moyen – productivité : très bonne – forme du tubercule : massue – couleur du tubercule : violet clair – qualité culinaire : très bonne.
- **Plantation :** La plantation se fait fin février à mi-avril, en sillon de 5 cm de profondeur, en laissant 70 à 90 cm de distance entre les rangs et 30 à 40 cm sur le rang.
- **Entretien :** Prévoir un buttage lorsque la plante atteint 50 à 60 cm.
- **Récolte :** On le récolte en cours d'hiver de mi-octobre à fin mars. La récolte se fait au fur et à mesure des besoins.
- **Destination culinaire :** Il peut être dégusté cru ou cuit. Sa chair croquante a le goût d'artichaut. Sa préparation est facile. Il n'est pas nécessaire de le peler avant cuisson, il suffit de le laver soigneusement. Il faut éviter de le cuire à l'excès. Il peut être mélangé à d'autres légumes et composer des salades variées. On le cuit à l'eau, à la vapeur ou à la poêle. Il peut être également utilisé dans les ragoûts et pot au feu, en velouté.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les MÉDIÉVALES

Poire de terre

ou Yacon

- **Carte d'identité :** Le Yacon ou Poire de terre est une belle plante d'environ 1m50 produisant des tubercules en touffe à la manière des pieds de Dalhia.
- **Plantation :** Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, planter un tubercule tous les 80 cm environ dans un terrain profond et frais. Lorsque la plante atteint environ 50 cm à 60 cm de haut, il faut la butter.
- **Entretien :** Au cours de sa croissance, aucun autre entretien n'est nécessaire exception faite d'un arrosage copieux par temps sec pour favoriser la croissance.
- **Récolte :** A la mi-octobre, arracher avec soin les pieds pour récolter les tubercules qui les composent (attention tubercules plus fragiles que ceux de la pomme de terre). Très productif, la récolte d'un pied peut avoisiner 3 à 4 kg de tubercules.
- **Conservation :** Les stocker dans une cave fraîche hors gel.
- **Destination culinaire :** Les tubercules s'utilisent crus coupés en petits dés ou en forme de frites à l'apéritif saupoudrés de quelques épices ou accompagnés d'une sauce au fromage blanc ail et fines herbes…On peut aussi le faire cuire à l'eau comme les pommes de terre, les consommer en purée ou en cube pour accompagner une viande.

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr

Fertinature

Les MÉDIÉVALES

Topinambour Nain

- **Carte d'identité :** Le Topinambour Nain (Wageningse Dwarf) atteint une taille d'environ 60 à 80 cm. Cette originalité lui confère une utilisation décorative au jardin ou dans les parterres de fleurs au même titre que certains légumes que l'on trouve dans les compositions florales
- **Fiche technique :** Origine : Pays-bas – hauteur de la plante : 0m60 – groupage touffe : groupée – taille du tubercule : petit à moyen – productivité : très peu productif – forme du tubercule : bosselée irrégulier – couleur du tubercule : lie de vin – qualité culinaire : sans intérêt.
- **Plantation :** La profondeur de plantation est d'environ 5 cm de février à avril.
- **Entretien :** La récolte des tubercules se fait en octobre lorsque les feuilles fanent.
- **Récolte :** On le récolte en cours d'hiver de mi-octobre à fin mars. La récolte se fait au fur et à mesure des besoins.
- **Destination culinaire :** Il s'utilise au jardin en guise de bordure (un tubercule tous les 50 cm environ) ou au milieu de parterre de fleurs (tenir compte de la taille adulte de la plante environ 70 cm en moyenne).

Fertinature
Parc Mécatronic – 1 impasse Lavoisier - 03410 SAINT VICTOR - Tél : 04.70.28.34.24
Fax : 04.70.28.17.34 - Mail : contact@mon-jardin.fr - Site : fertinature.fr