

Chicorée frisée



Description

Cette variété de chicorée, appartenant à la famille des Astéracées, a un goût très prononcé du fait de son amertume.

Consommée en salade, la chicorée frisée est très croquante !

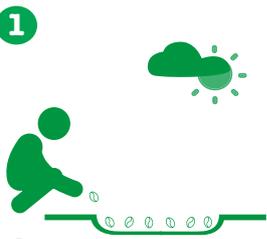
La réalisation du semis de cette salade est très simple et annuelle.

Arrosage

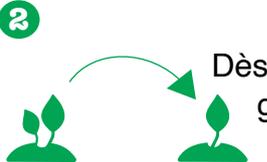


Arroser régulièrement mais modérément dans le but de garantir un sol toujours humide.

Semis



1 Semer en lignes : creuser des sillons de 1 à 2 cm de profondeur, espacés de 25 cm. Déposer les graines et recouvrir de terre. Arroser en fine pluie.



2 Dès que 4-5 feuilles apparaissent, garder seulement les plants les plus vigoureux.

Entretien

Sarcler et biner régulièrement de manière à limiter les mauvaises herbes. Si la présence d'escargots ou de limaces est trop importante, un filet peut être installé.

Pour réduire l'amertume naturelle du légume, un blanchissement est réalisable. Redresser et lier les feuilles avec du raphia. Recouvrir d'un support adapté comme un pot de fleur ou une cloche à blanchir. Laisser blanchir pendant une semaine voire 10 jours.

Récolte



Environ 3 mois après le semis, la récolte est possible.

Ramasser les chicorées dès qu'elles paraissent suffisamment grosses, en coupant directement au collet.

Conseils

Quelques plantes peuvent être associées aux chicorées frisées afin de les protéger des nuisibles et de garantir leur croissance : des aromatiques avec l'aneth, mais aussi la carotte, le radis, la laitue et des fleurs avec l'oeillet d'Inde et la capucine.

Plantes compagnes ✓

