



CAPUCINE TUBÉREUSE

Se cultive pour ses tubercules au goût poivré proche de celui des radis. C'est une plante grimpante à forte ramification. Elle se cuisine comme les pommes de terre. Ses fleurs sont petites de couleur jaune orangé et peuvent être mangées crues avec un petit goût sucré et poivré. Les feuilles sont comestibles et se mangent crûes ou cuites comme les épinards. Elle se plante au printemps pour une récolte à l'automne. Plante vivace à fort développement et bon rendement.

Rendement : Bon

Plantation : Printemps

Récolte : Automne

Goût : Poivré

CONSEILS DE PLANTATION :

Plantez les tubercules début mai au Nord de la Loire (1 mois plus tôt dans le Midi), dans un sol enrichi en compost décomposé, frais mais bien drainé.

Laissez environ 50 cm entre chaque plant et enfoncez-le à environ 10 cm.

Lorsque les plants atteignent 30 cm de haut, buttez-les sur 10 cm afin de favoriser le développement des racines et des nouveaux tubercules.

Arrosez régulièrement tout au long de l'été.

La récolte débute 6 mois après la plantation.

La saveur est améliorée si la récolte se fait après la première gelée.