



CERFEUIL TUBÉREUX

Bien adapté à nos régions, le Cerfeuil Tubéreux est un légume d'une forme entre la carotte et le céleri. Sa chair est blanche, légèrement anisée, très recherchée pour sa saveur douce, fine et sucrée proche de la châtaigne et de la pomme de terre. Le Cerfeuil Tubéreux se consomme cuit de la même façon que les pommes de terre, en frites, purée, potage et accompagnement de viandes ou poissons...Il se plante au début de l'hiver pour une récolte au printemps. Conservation identique aux carottes.

Rendement : Moyen

Plantation : Début hiver

Récolte : Printemps

Goût : Sucré, anisé

CONSEILS DE PLANTATION :

Ce légume s'adapte à tous les climats, et se cultive dans un sol ameubli à la fois frais et humifère, de préférence dans une zone ombrée et ensoleillée.

Il se plante environ tous les 20 cm.

Le Cerfeuil Tubéreux est une plante à tubercule qui nécessite des arrosages réguliers.

Un paillage au pied, à partir du printemps, permet de conserver la fraîcheur de la terre et de limiter la prolifération des mauvaises herbes.

La période de floraison débute sur Juillet/Août avec de petites fleurs en ombrelles.

La récolte se fait généralement lorsque le feuillage devient jaune.

Le cerfeuil peut se conserver dans une cave, dans du sable, ou dans un endroit sec pendant 3 mois, tout comme les carottes.

ATTENTION ses **FEUILLES** et **TIGES** ne se consomment pas et sont très **TOXIQUES** seul les tubercules sont comestibles.