



## *CROSNES DU JAPON*

**Petits tubercules annelés de couleur crème, très tendres, au goût proche du salsifis ou de l'artichaut, ils se consomment cuits à l'eau ou revenus à la poêle. Ils sont riches en sels minéraux et protéines mais peu calorique. Plantation au printemps pour une récolte à l'automne. Rendement bon.**

Rendement : Bon

Plantation : Printemps

Récolte : Automne

Goût : Salsifis ou artichaut

### **CONSEILS DE PLANTATION :**

Les crosnes se cultivent dans un sol bien exposé, bien drainé et plutôt sablonneux.

Les crosnes se plantent espacés d'environ 40 cm dans un trou à une profondeur de 10 cm. Peut mettre de 1 à 3 crosnes par trou.

Bien arroser après plantation.

La récolte se fait lorsque les feuilles se dessèchent à partir de Novembre, elle se poursuit tout au long de l'hiver en fonction des besoins car le crosne se conserve très mal à l'air libre.