



HÉLIANTI

Variété de la famille des topinambours. L'Hélianti, facile à éplucher se déguste cru (râpé en salade) ou cuit (en gratin ou sauté). Sa saveur légèrement sucrée rappelle l'artichaut et le salsifis. Il se cuisine comme les pommes de terre. Plantation au printemps pour une récolte à l'automne. Rendement élevé, à conserver en terre.

Rendement : Très élevé
Plantation : Printemps
Récolte : Automne
Goût : Légèrement sucré

CONSEILS DE PLANTATION :

Variété qui se plante sous des climats tempérés et sous une exposition ensoleillée.

Les rhizomes sont plantés suffisamment espacés (50 cm), à une profondeur d'environ 15 cm et 80 cm entre les rangs, dans un sol frais, léger, humifère et drainé.

Les tiges et les fleurs d'Hélianti feront en septembre de très jolies compositions florales.

Un buttage et le tuteurage des tiges sont les seuls soins à apporter, l'Hélianti n'est pas très exigeant même au niveau arrosage où il faut l'arroser seulement en cas de forte sécheresse.

La récolte peut commencer 6 mois après la plantation et se faire au fur et à mesure des besoins.