



Le truc en plus

Lorsqu'elles atteignent 40 à 45 cm, butter les côtes (les recouvrir de terre) pour les faire blanchir. Elles seront plus tendres et moins filandreuses.

Le céleri, ça vous branche ?

Tout est bon dans le céleri branche (aussi appelé céleri à côtes), les tiges comme les jeunes pousses de feuilles. Ingrédient incontournable du court-bouillon, il se consomme également cuit en gratin, braisé, et en pot au feu. Ceux d'entre vous qui apprécient la crème, normande évidemment (!), réaliseront de délicieuses sauces pour poissons. Cru, vous pouvez le croquer à l'apéritif ou l'incorporer dans des

sauces pour mises en bouche.

Le céleri branche est riche en vitamine K qui favorise la coagulation du sang et la fixation du calcium. Il a également une réputation d'aphrodisiaque... non avérée !

C'est un légume de choix pour votre potager car il résiste très bien aux maladies et parasites. Les semis s'effectuent mi-avril, en serre. Fin juin, ils sont prêts à être plantés. Le céleri nécessite une terre

riche (apport de compost), un bon ensoleillement et des arrosages fréquents. La récolte s'effectue de septembre jusqu'aux premières gelées. Vous pouvez prélever un pied complet ou cueillir branche par branche au fil des besoins.

Ma sélection
Vert d'Elne, Géant doré amélioré, Tall Utah



La Jardinière
Claude Lempereur

Jardin Jardine

13 rue de la Baronnerie,
Heudreville sur Eure

06 28 07 93 99

www.jardinjardine.fr