

HORTI-TRUC

W.H.PERRON 

Pimprenelle



67-7211-01N

PLANTATION : Intérieur : semez dans des pots de tourbe ou des multicellules. Attendez 20-40 jours pour que les semis apparaissent et maintenez la température du sol entre 18-20 °C.

Extérieur : c'est en mai que vous la sèmerez en poquet. Creusez des trous tous les 25 cm de 3 cm de profondeur. Faites des poquets de 3 graines par trou de semis.

SOL : Intérieur : un terreau pour semis, bien drainé et poreux, est l'idéal pour prévenir un excès d'arrosage.

Extérieur : la petite pimprenelle appréciera les sols secs, profonds, si possible calcaire. Elle s'acclimatera très bien dans une rocaille ou dans les interstices d'une bordure en pierres. Évitez les sols qui restent détrempés en hiver. N'hésitez pas à apporter un peu de graviers lors de la plantation pour favoriser le drainage !

Contenant : Utilisez un mélange de terre de jardin, compost mature et sable en parts égales.

ESPACEMENT : espacez-les de 30 cm dans tous les sens.

CONSEILS DE CULTURE : pincez les inflorescences pour allonger la période de récolte des feuilles. Repérez vos plants avant l'hiver car ils se feront plus discrets mais repartiront au printemps suivant. Au printemps supprimez les feuilles desséchées. Pas d'apport d'eau hormis la première année. Vivace et rustique, elle restera en place plusieurs années.

RÉCOLTE : récoltez les feuilles de mai jusqu'au mois d'octobre. Coupez les tiges et feuille. La coupe favorise la repousse. Récoltez les feuilles de préférence le matin au fur et à mesure des besoins. Non seulement le ravissant feuillage est attractif, mais il est délicieux. La pimprenelle possède un petit goût de concombre et de noix verte, avec une pointe d'amertume et d'astringence. Utilisez les jeunes feuilles fraîches, car le séchage détruit leur goût délicat. En cuisine elle est utilisée dans les salades vertes, mescluns, les mélanges de crudités ou encore en pesto pour sa saveur rafraîchissante. Ses fleurs sont comestibles.