



EN DIRECT DU JARDIN

Mai 2025

CÔTE DE BETTE et POIREE

Je sème les blettes en pépinière en pleine terre en rang, dans la serre vers début avril.

Lorsque les plants font 10 à 15 cm de haut je les arrache et les repique au jardin en quinconce à 35-40 cm en tous sens.

Je ramasse assez vite les premières feuilles du tour afin de favoriser la croissance de la racine.

Ensuite je ramasse régulièrement les côtes tous les 15 jours.

Pour la bette à couper c'est le même procédé de culture. Par contre celle ci se déguste comme les épinards, les feuilles repoussent rapidement une fois coupées.



jeunes plants de blettes

BASILIC

Cette petite plante annuelle très aromatique est bien connue de tous. Même si elle a de nombreuses propriétés (anti oxydante, tonique, digestive, fébrifuge et stimulante) c'est dans la cuisine qu'on l'apprécie le plus.

Son nom « basilikos », petit roi en grec, nous prouve bien que son arôme est digne d'une table royale. Il existe une cinquantaine d'espèces et de nombreuses variétés différentes avec des goûts tout aussi différents : basilic cannelle, citron, pourpre... et le Tulsi que l'on appelle basilic sacré, une plante utilisée dans l'ayurveda.

CULTURE :

Cette plante qui peut atteindre jusqu'à 80 cm de haut, aime la chaleur.

Même sous serre c'est une des dernières plantes que je sème : de mi à fin mars en prenant bien garde qu'elle ne subisse aucune gelée.

Le basilic a besoin d'une température entre 18 et 20 degrés pour bien lever et s'épanouir. Il lui faut 5 à 6 semaines pour que les plants avec 4 ou 5 feuilles puissent être repiqués en godets. Pour ma part j'en repique 2 à 3 dans le même godet.

Par la suite, quand la saison est suffisamment chaude, il est possible de les transférer à l'extérieur dans un grand pot ou le mettre en pleine terre, mais toujours au soleil !

