

Huître du jardin

Mertensia maritima



Conseils de culture

Plante vivace, rustique jusqu'à -25°C.

Préférez la culture en pot plutôt qu'en pleine terre: protection contre escargots et limaces! Placez la plante de préférence à l'extérieur mais à l'abri de la pluie, l'eau stagnante lui est fatale. Prévoyez des pots assez grands : 10 L et plus !

En région méditerranéenne il est impératif de la placer à mi-ombre !

Le substrat conseillé : Bon terreau bio et sable de mer à parts égales, arrosage modéré et jamais en excès. Nourrir la plante avec un engrais bio deux fois par an en mars et juin.

Évitez de cueillir plus de la moitié des feuilles celles-ci sont utiles à la plante en a besoin pour continuer à se développer.

Taillez régulièrement les tiges de moitié afin de donner de la vigueur et fortifier la plante. Supprimez les fleurs au fur et à mesure pour ne pas épuiser la plante au détriment du feuillage.

A l'automne, installez-la dans une véranda. Elle peut aussi rester dehors protégée des pluies , mais le feuillage disparaîtra jusqu'à la fin de l'hiver.

La mertensia en cuisine: Les feuilles se consomment sous forme d'amuse-bouches, sur un toast avec du beurre salé, comme mousse afin d'accompagner des fruits de mer ou en association avec des plats de poissons.

Mas de la Tortue – Plantes biologiques

www.masdelatortue.fr - info@masdelatortue.fr - 06 18 62 50 46