Informations provenant du site web vielajoie.com

BIBLIOTHÈQUE DE SEMENCES

BIBLIOTHÈQUE L'ÉCRIN

Persil plat italien

Le persil plat est une plante vigoureuse qui survit à l'hiver québécois. Il est parmi les fines herbes les plus appréciées en cuisine avec son goût légèrement salé. Son arôme est également résistante à la cuisson.Le persil plat est très riches en minéraux comme le fer, ainsi qu'en vitamines C, K et A.

Bisannuelle

Maturité : 2 à 3 mois
Semis directs après les risques de gel ou semis intérieurs fin mars (tremper les graines dans l'eau tiède pendant 24h avant de semer pour une germination plus rapide)

Germination : 14 à 21 jours
Sol : Riche, frais, bien drainé, léger
Espacement plants : 25 cm
Espacement rangs : 30 cm
Profondeur : 8 mm
Site : Mi-ombre ou plein soleil

Il est délicieux en salade, dans les soupes et même dans le pesto pour rehausser la saveur de n'importe quel plat! Il décore aussi joliment les assiettes.

FINES HERBES