



Courgette Jaune - Bio

Famille : Cucurbitacées

Nom latin : *Cucurbita pepo*

La courgette jaune est une variété de courgette qui se distingue par sa couleur vive et ensoleillée. Sa chair est ferme, juteuse et très savoureuse, avec une saveur légèrement sucrée.

Comme les autres courgettes, la courgette jaune est une excellente source de vitamines et de minéraux essentiels tels que la vitamine C, la vitamine A, le potassium et le magnésium.

La courgette jaune est fréquemment utilisée en cuisine pour la préparation de plats chauds et froids, tels que des salades, des gratins, des soupes et des sautés. Elle peut également être grillée, cuite au four ou frite, puis servie en accompagnement ou comme ingrédient principal dans diverses préparations culinaires.

Conseils horticoles Culture

Planter au soleil, en pleine terre ou en pot, en espaçant les plants. Fertiliser avec du compost ou de l'engrais. Arroser régulièrement et protéger avec un filet contre la mouche de la courgette.



Bon voisinage

- Basilic
- Betterave
- Bourrache
- Haricot
- Marjolaine
- Melon
- Menthe
- Maïs
- Origan
- Radis
- Tournesol



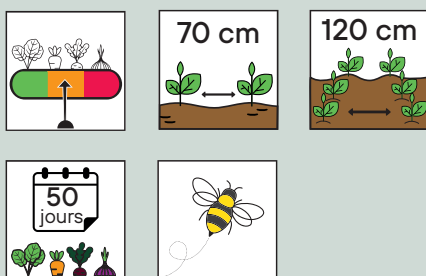
Mauvais voisinage

- Chou
- Pomme de terre
- Tomate

Semis



Culture



Permaculture

