



Capucine Jewel - Bio

Famille : Tropaeolacées

Nom latin : *Tropaeolum majus*

Cette capucine fleurit tout l'été et atteint 35 cm de hauteur. Outre la beauté de ses fleurs jaunes, orange ou rouges, elle se cultive pour son bon goût piquant et aromatique semblable à celui du cresson. Ses feuilles et ses fleurs sont comestibles. Elles sont ajoutées crues aux salades alors que les boutons floraux et les jeunes fruits, eux aussi dotés d'un goût piquant, peuvent être conservés dans du vinaigre.

Plante vivace, comestible et souvent cultivée comme annuelle. La capucine est également utilisée comme plante compagne pour repousser les insectes nuisibles. Elle se transplante difficilement.

Conseils horticoles Semi

Intérieur	Extérieur
Juin	Juin

Culture

Planter au soleil ou à la mi-ombre en espaçant les semis. Tailler et arroser régulièrement. Inspecter la plante pour prévenir les pucerons. Les capucines ont besoin d'espace pour leurs racines donc pensez à un pot de bonne taille.

Récolte

Fleurs, feuilles et graines comestibles.



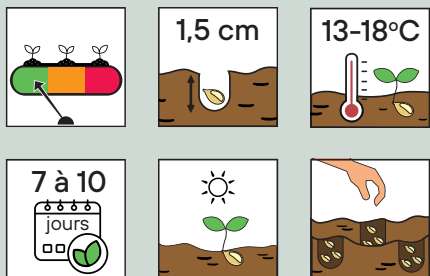
Bon voisinage

- Brocoli
- Choux
- Concombre
- Courge
- Citrouille
- Échalotte
- Haricot
- Laitue
- Pomme de terre
- Radis
- Tomate

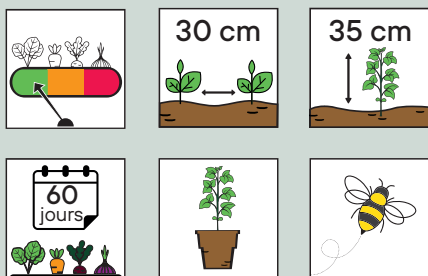


Mauvais voisinage

Semis



Culture



Permaculture

