



Chou chinois Pak-Choï Shanghai - Bio

Famille : Brassicacées

Nom latin : *Brassica rapa var. chinensis*

Ce petit pak-choï ne donne pas sa place quand il s'agit de saveur ! Ses courtes et larges tiges blanches se terminent par un limbe spatulé vert foncé. La texture tendre et la saveur douce de ce légume en font un ingrédient recherché par les chefs spécialisés dans la cuisine asiatique. Ses nombreuses feuilles forment un pied très dense de forme évasée qui peut atteindre 15 cm de hauteur.

Conseils horticoles Culture

Planter au soleil ou à la mi-ombre en espaçant les semis.
Fertiliser avec du compost ou de l'engrais. La plante tolère la sécheresse et s'adapte aux variations de température.
Arroser régulièrement.

Récolte

Comme pour le céleri, la taille du pak-choï doit se réaliser avec un bon couteau juste au-dessus du sol.



Bon voisinage

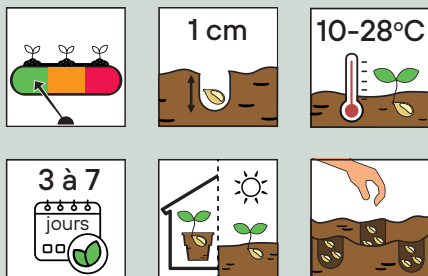
- Aneth
- Betterave
- Bourrache
- Camomille
- Carotte
- Concombre
- Épinard
- Haricot
- Laitue
- Menthe
- Origan
- Pois
- Pomme de terre
- Romarin
- Sarriette
- Sauge
- Souci
- Thym



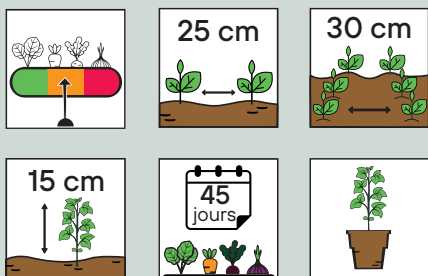
Mauvais voisinage

- Ail
- Brocoli
- Ciboulette
- Chou-fleur
- Oignon
- Navet
- Radis
- Tomate

Semis



Culture



Permaculture

