



Cultivea



Fleurs comestibles

Calendula • Bleuet • Mauve • Cosmos • Coquelicot



Cultivea



*Semences issues de l'agriculture biologique

Contenu

Votre kit contient



5 pots
biodégradable



5 languettes de
marquage



Guide
d'instructions



5 palets de
tourbe



5 sachets de
graines BIO*



version PDF + recette



cultivea.com

Les fleurs

Cette notice contient tout ce dont vous avez besoin pour la culture de vos fleurs comestibles. Nous avons spécialement sélectionné des variétés de fleurs faciles à cultiver, de différentes couleurs qui feront de votre jardin un lieu de curiosité. Leur parfum et saveur vous feront découvrir le plaisir du goût retrouvé.

CALENDULA OFFICINALIS



La Calendula officinalis est une plante annuelle de taille moyenne facile à cultiver. Son beau feuillage vert vif laisse apparaître des fleurs aux coloris éclatants. La couleur des pétales et du cœur se décline du jaune pâle à l'orange flamboyant. Le calendula émet une substance faisant fuir les insectes, ce qui en fait une plante idéale à installer au potager.

BLEUET



La Centaurea est une plante qui se développe, fleurit et produit des semences en une année. Elle fait partie des plantes qui deviennent de plus en plus rares actuellement. Ses fleurs bleues sont comestibles, très décoratif, et s'utilisent notamment dans les desserts.

MAUVE



La Malva est une plante bisannuelle, elle développe tôt au printemps une rosette bien ronde puis se développe en haute tige ramifiée. Les fleurs comestibles peuvent servir à décorer vos plats. Elle est parfois cultivée de façon plus intensive pour ses qualités nutritives ou médicinales.

COSMOS BIPINNATUS













Le Cosmos est une fleur à la saveur légèrement florale. Cette fleur est principalement utilisée pour la décoration. Autant dans des plats sucrés que salés, le cosmos peut servir de contenant pour présenter des petites salades, des desserts, des gâteaux ou autres entremets.

COQUELICOT

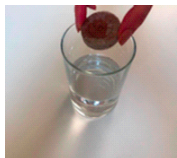


Le coquelicot est une fleur annuelle qui se resseme de façon naturelle. Son nom est d'origine latine « papaver » et signifie « pavot ». Sa fleur est rouge vif aux pétales froissés et aux coeurs noir (à la base des sépales). Dans le langage des fleurs, le coquelicot symbolise la beauté.

Les semis

Graines Conseils	 Calendula	 Bleuet	 Mauve	 Cosmos	 Coquelicot
 Semis	Mars à Octobre. Levée : 9-13 jours	Octobre / Printemps Levée : 9-13 jours	Mars à Juin Levée : 9-13 jours	Mars à Juin Levée : 9-13 jours	Mars à Juin Levée : 9-13 jours
 Arrosage	Un arrosage par semaine (copieux)	Garder une humidité de sol constante	Arrosage léger	Arrosage par temps sec	Arrosage par temps sec
 Exposition	Soleil / Mi-ombre	Plein soleil	Ensoleillé	Ensoleillé	Soleil / Mi-ombre
 Sol	Sol bien drainé, même pauvre	Sol bien drainé, pauvre et léger	Sol bien drainé, pauvre et léger	Sol bien drainé et humide	Sol bien drainé
 Récolte	Juin à Novembre	Juin à Septembre	Juin à Septembre	Juin à Septembre	Juin à Septembre

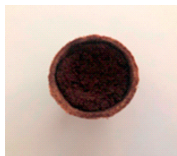
Comment réaliser les semis ?



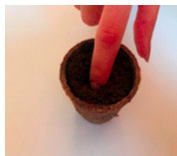
1- Remplissez un bol d'eau tiède et placez-y un disque de tourbe pendant 5 minutes.



2 - Une fois que le galet est bien gonflé, essorez le pour retirer le surplus d'eau.



3 - Placez le terreau dans l'un des pots. Attention à ne pas trop tasser ce dernier afin de laisser respirer les graines.



1- Faites un petit trou de 0.3 à 0.5 cm de profondeur. Semez les graines et recouvrez le trou avec un peu de terreau.

Recette

Blanc manger aux fleurs

Ingrédients

- 30 g de fleurs comestibles (Calendula, bleuets, Malva, Cosmos, Bissap)
- 220 g d'amandes entières
- 40 cl de lait frais entier
- 35 cl d'eau minérale
- 160 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine (6 g)
- 1 càc d'arôme naturel d'amande amère



Instructions

Plongez les amandes 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante puis pelez-les. Mélangez l'eau et le lait puis plongez-y les amandes mondées. Mixez dans un blender ou au mixeur plongeant. Couvrez d'un film et réservez 1 nuit au frais.

Le jour même, filtrez le liquide à travers une étamine posée sur une passoire. Pressez bien afin de récupérer un maximum de lait d'amande. Faites ramollir la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. Faites chauffer le lait d'amandes avec le sucre jusqu'à frémissement puis incorporez la gélatine bien essorée et mélangez.

Ajoutez l'arôme d'amande amère hors du feu. Laissez tiédir la préparation puis ajoutez les pétales des fleurs (conservez 6 fleurs entières pour la finition). Versez dans des verrines ou des coupelles. Réservez au frais au moins 6 heures.

Au moment de servir, passez le fond des moules sous l'eau tiède puis démoulez les blanc-mangers sur les assiettes de service. Décorez d'une fleur entière et dégustez.

Nos produits

