



# Cultivea



## Légumes insolites

Melon Boule d'Or • Haricot Violet • Radis Noir • Radis Bleu •  
Betterave



GRAINES BIO



ECOLOGIQUE



IDEE CADEAU



## 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\*



en PDF + recette



[cultivea.com](https://cultivea.com)

# Les légumes

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

## MELON BOULE D'OR



Cette variété est très rare et ancienne, Elle se présente comme un fruit rond à peau lisse et épaisse de couleur jaune d'or et à chair vert pâle à rose saumonée, sucrée et parfumée d'une note d'ananas. Les fruits se conservent plusieurs semaines dans un endroit frais et sec.

## HARICOT VIOLET



La variété de haricot Purple Queen est du type Mangetout nain. Productif, de cueillette facile, gousses longues, sans fil, de couleur violet foncé, tendres et beurrées. Cette couleur originale facilite le repérage lors de la cueillette, mais disparaît au cours de la cuisson.

## RADIS NOIR



Très belle racine à peau noire, volumineuse et cylindrique d'une chair blanche d'un goût piquant très prononcé. Cette variété aux couleurs originales prouve une fois de plus que le potager peut à la fois être nourricier et esthétique.

## RADIS BLEU



Ce radis de forme conique séduit non seulement par sa couleur bleu-violacé très peu commune et sa chair blanche croquante mais aussi par le fait qu'il se récolte sur une période très longue allant du plein été à l'hiver. Cette variété est réputée pour sa saveur, au piquant très doux. Une plante pour les gens ayant un bon goût en somme !

## BETTERAVE



La Betterave de Chioggia est une variété ancienne unique très hâtive à racine ronde et à la chair sucrée, rose veinée de blanc. Sa magnifique chair rend la betterave très décorative en cuisine lorsqu'elle est consommée crue.

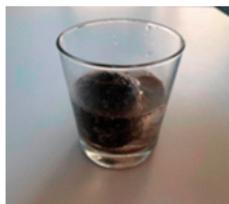
# Les semis

Graines					
Instructions					
 Semis	Mi-mars à mi-mai (levée en 7 à 10 jours)	Mi-mars à mi-août (levée en 5 à 9 jours)	Mars à août (levée 4 à 6 jours)	Mi-mars à mi-juin (levée en 4 à 6 jours)	Mars à mai (8 à 10 jours)
 Arrosage	Régulièrement	Régulièrement	Copieux pendant les fortes chaleurs	Peu abondant mais régulier	Régulièrement
 Exposition	Ensoleillé	Ensoleillé, à l'abri du vent	Ensoleillé	Ensoleillé	Ensoleillé
 Sol	Sol drainé				
 Récolte	Fin juillet à octobre	Juillet à septembre	Juin à Septembre	Septembre à novembre	Juin à octobre
 Température	24 à 35°C	12 à 25°C	12 à 25°C	12 à 25°C	12 à 25°C

# 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.



4 - 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

## Bouchées de radis noir au saumon fumé



### Ingrédients

- 150 g de dos de saumon fumé
- 1/2 radis noir
- 1 orange
- 1/4 citron vert
- 1 cuillère(s) à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- Graines de sésame noir

Petites pousses (facultatif)

### Instructions

Préparez la vinaigrette: pressez le jus de l'orange et du citron. Filtrez.

Faites réduire le jus de façon à obtenir 2 c. à soupe bombées de jus concentré.

Laissez refroidir dans un bol avant d'ajouter les huiles, salez.

Lavez et frottez le radis noir. Taillez-le en lamelles fines. Disposez-les en rosace sur 6 assiettes.

Coupez le dos de saumon en gros dés. Répartissez sur les lamelles de radis.

Assaisonnez légèrement avec la vinaigrette.

Décorez avec quelques pousses et des graines de sésame noir.

# Nos produits

