

CONSOUDE



DESCRIPTION

Nous utilisons la racine de cette plante médicinale car elle a des propriétés hémostatiques, anti-inflammatoires, astringentes, cicatrisantes et émoullientes. On trouve quelques recettes de cuisine à base de consoude, en salade de jeunes feuilles ou cuit comme des épinards, en soupe ou en beignets, mais il ne faut pas beaucoup en manger.

CRITÈRES

-  Taboulé
-  Violet
-  Mi-Ombre
-  Douce
-  Printemps, Eté, Automne
-  Salade, Taboulé, Tarte

<i>Conditionnement</i>	<i>Taille</i>	<i>Tarif</i>
Pot 11cm	Néant	3,70 €
C3 litres	Néant	9,80 €



www.pepinieres-follin.com