

# CONSOUDE Néant C3 litres



## 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
-  Automne, Printemps, Eté
-  Salade, Taboulé, Tarte



[www.pepinieres-follin.com](http://www.pepinieres-follin.com)