

# LE JARDIN DES CURIOSITES

## PLANTES INSOLITES

Légumes insolites, aux formes, couleurs, textures inhabituels.



Chou chinois **Brassica chinensis** - Brassicacées

Chou « monument » de type michihili. C'est un chou à pomme très allongée de 2 kg, de 40 cm de haut, serrée, ferme, de bonne qualité gustative. Les feuilles peuvent être mangées en salade ou cuites.

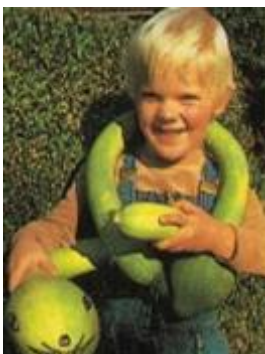
Concombre chiaro **Cucumis melo** - Cucurbitacées

Il s'agit en fait d'une variété de melon appelée « concombre serpent », très originale, qui produit de longs fruits cylindriques (1m), vert clair avec des rainures longitudinales. Mûrs, ils deviennent jaunâtres avec une forte odeur de melon. Leur saveur est douce, jamais amère, un peu sucrée et leur texture est croustillante. On peut les manger avec la pelure qui est très mince.



Chrysanthème comestible **Chrysanthemum coronarium** - Astéracées

Légume asiatique traditionnel, son feuillage est très fin. Les pousses, les feuilles et les fleurs relèvent crues de nombreux plats, ou se cuisent comme les épinards. Séché il est utilisé comme condiment (léger goût de cèleri) ou décor dans les salades et autres plats.



Calebasse serpent **Cucurbita lagenaria** - Cucurbitacées

Plantes extrêmement vigoureuses et volubiles qu'il convient de palisser pour obtenir des fruits symétriques, fleurs de couleur crème. Fruits de 80 à 100 cm, excellents quand ils sont récoltés jeunes, les fleurs sont comestibles, fruits de longue conservation.

Haricot dolique red noodle **Dolichos sesquipedalis** - Fabacées

Haricot kilomètre ou haricot spaghetti, cette plante vigoureuse produit à chaque bouquet de fleurs 4 gousses pourpre violet, de 40/50 cm. La saveur est plus douce que les variétés vertes ; à la cuisson la couleur originale du haricot s'en va. Le grain est rouge. Cette espèce a besoin de plus de chaleur pour une bonne végétation que les haricots ramants classiques.

