Artichaut

(Cynara scolymus)

Plante de 1m à 1,5m de haut et de large, originaire du bassin méditerranéen et cultivée pour son bouton floral.

On mange principalement le bourgeon floral (capitule) cuit (bouilli), ou plus exactement le fond de chaque bractée puis la base (le cœur) à partir de laquelle ces pétales se développent ; les plus petits peuvent être marinés ou utilisés dans les potées... ; les jeunes tiges pelées et les feuilles blanchies sont aussi comestibles.

Semis dans un contenant (puis repiquage) ou en place (en poquets), tous les 80cms et en lignes distantes de 1m, à 1cm de profondeur.
Rusticité : -10/-12°C (souche) ; -5/-6°C voire -8°C (parties aériennes)

Notes :