

## Chicorée Witloof Normale



L'endive est un légume d'hiver dont la culture demande un peu de travail. Rien de bien compliqué. Cependant : si vous disposez d'un grand potager, n'hésitez pas ! La chaire de cette aubergine est ferme, onctueuse à la saveur délicate.

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Fournisseurs [Sème La Vie](#)

### Description du produit

La chicorée de witloof, est bien souvent appelée, à tort, endive. En réalité, l'endive est produite par la chicorée witloof, après arrachage et forçage des pieds.

La chicorée est une plante vivace (bisannuelle lorsqu'elle est cultivée). La première année, elle développe une belle racine pivotante et une rosette de grandes feuilles vertes. L'été de la deuxième année, la hampe florale fait son apparition avec plusieurs capitules bleus, bien appréciés des abeilles. Pensez-y lorsque vous arrachez vos pieds ; laissez-en un monter en fleurs !

## Cultiver la chicorée witloof

Pour produire des endives, il faut, tout d'abord, cultiver la chicorée witloof, et la cultiver dans de bonnes conditions pour obtenir de jolies racines, capables de produire une belle deuxième pousse lors de l'opération de forçage. Pour cela, la chicorée de witloof doit être cultivée dans une terre profonde, fraîche et pas trop riche (sans fumure depuis un à deux ans).

Le semis se fait au cours du mois de mai, en place et en lignes espacées d'une trentaine de centimètres. Un mois plus tard, éclaircissez vos plants tous les 10 cm, et repiquez les jeunes plants enlevés dans un autre rang.

Entretenez vos planches par un binage régulier et quelques arrosages, si les pluies ne suffisent pas à garder le sol frais (notamment dans la moitié sud de la France). Ne laissez pas les mauvaises herbes faire concurrence à vos plantes.

## De la chicorée à l'endive

Arrachez les chicorées en octobre/novembre, à l'aide d'une fourche bêche, et laissez sécher les racines à l'abri de la pluie, pendant au moins une journée, au mieux, une semaine, afin qu'elles entrent en dormance.

Triez les racines : elles doivent être saines, droites, avec au moins 3 cm de diamètre au niveau du collet. Enfin, habillez les plants : coupez les feuilles à 3-4 cm de la base de la racine et raccourcissez les racines à 15-20 centimètres. Elles sont prêtes pour le forçage.

## Le forçage en place

Creusez une tranchée profonde d'une quarantaine de centimètres et déposez-y les racines côte-à-côte. Comblez la tranchée de terre et arrosez. Recouvrez le tout d'une terre légère (vous pouvez y mélanger du sable) en formant une butte de 20 cm de haut. Couvrez la butte de paille, puis d'une bâche. Les endives vont se développer dans cet environnement obscur.

## Le forçage en cave

Dans une caisse aux dimensions adéquates et remplie de terre et de tourbe, plantez vos racines côte à côte. Placez la caisse à la cave, dans le noir. Si le noir n'est pas absolu, couvrez la caisse d'une bâche noire.

Ensuite, vérifiez, de temps en temps, que la terre reste humide.

## La récolte

Récoltez vos endives lorsqu'elles atteignent 15 cm, au fur et à mesure de vos besoins. Comptez, environ, quatre semaines à partir du début du forçage.

En savoir plus sur <https://www.aujardin.info/plantes/endive.php#WOHYshxsSjGt9vgZ.99>

Units in box: 25 graines ~

## Reviews

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.