



10 Pimprenelle

Famille Rosacées

Avant que le persil ne la détrône, la pimprenelle était jadis utilisée dans les recettes quotidiennes (salades, sauces, omelettes, potages, etc.). Sa saveur rappelle celle du concombre. Les jeunes feuilles peuvent être récoltées tout au long de l'été. Très rustique, elle demande peu de soin. Elle résiste bien à l'hiver et peut être consommée tard dans la saison.

Semencier Terre Promise, Montréal

Cycle de vie Vivace

Semis

Difficulté	Facile
Type de semis	Intérieur et extérieur
Caractéristiques des sols	Sablonneux
Humidité des sols	Frais, bien drainés
Fertilité des sols	Peu d'exigences en compost
Saison de germination	Été
Technique de semis	En poquet
Distance entre les graines	3 graines ensemble/15 cm
Distance entre les rangs	25 cm
Profondeur des graines	1,5 cm
Jours de germination	7 à 10 jours

Plants

Luminosité	Soleil, mi-ombre
Saison de culture	Été, automne
Transplantation	Facile
Éclaircissement	Nécessaire
Hauteur des plants	40 cm
Distance entre les plants	15 cm
Jours avant la récolte	30 à 60 jours



Conseils de pros

Il faut éclaircir la pimprenelle après la germination. Au printemps, le mieux demeure de mettre une couche de compost et de pailler. Si la culture est faite en pot, il vaut mieux laisser sécher entre deux (2) arrosages. Il est recommandé de renouveler le paillage avant l'hiver.