



## Asperge d'Argenteuil hâtive 50 graines



### En savoir plus:

Bienfaits des asperges sur la santé

**Les asperges d'Argenteuil** sont depuis longtemps utilisées comme légumes grâce à leur saveur délicate. Elles sont également utilisées comme **plantes médicinales**, en raison de leurs **propriétés diurétique et dépurative**.

De la même famille que l'ail et l'oignon, l'asperge a des composantes communes avec ces deux plantes : elle est **riche en vitamines A, B9 et PP, phosphore et manganèse**.

L'asperge Argenteuil est une plante de la **famille des Asparagacées** qui est originaire de l'est du bassin méditerranéen.

Avec quels légumes associer les asperges d'Argenteuil ?

Les asperges s'associent pour le meilleur avec la pomme de terre ou la roquette. Les deux premières années de culture, il est possible de planter, entre les rangs d'asperges, des poireaux, de l'ail ou de l'oignon.

Comment cultiver les asperges? Voyez **comment cultiver des asperges au jardin**.

- Le semis des asperges :



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.



Le semis est effectué **de mars à juin** selon les régions.

**La terre** de la pépinière doit être **riche en humus** et parfaitement ameublie. **Tracez des sillons** à 25 ou 30 cm d'intervalle et à 5 cm sur le rang. Déposez et **recouvrez les graines** d'un centimètre de bon terreau.

**Eclaircissez les jeunes plantes** pour n'en laisser qu'une tous les 10 cm.

La jeune culture est désherbée? Binez superficiellement régulièrement.

**Les jeunes griffes d'asperges seront arrachées au printemps** suivant pour la plantation.

- Plantation des griffes d'asperge :

Les travaux préparatoires se font en automne.

**Creusez des tranchées** assez profondes de 25 cm et de 30 à 40 cm de large.

Sans retourner le sol, **le fond de la tranchée est défoncé à la fourche-bêche** et vous y déposerez une **bonne quantité de compost** et un **engrais de fond riche en potasse**.

**Au printemps**, lors de la plantation des griffes, **effectuez à chaque emplacement un petit monticule de terre fine** en forme de dôme sur une hauteur de +/- 7cm. **Placez un tuteur**, surtout si votre jardin est exposé aux vents.

Procédez maintenant à la **mise en place des griffes en étalant les racines sur la petite butte**.

**Recouvrez de terre** enrichie afin que **les pointes des griffes soient enterrées de 3 à 4 cm**.

- Entretien de vos plantes d'asperge :

**La deuxième année**, vous pourrez **niveler toute la surface de l'aspergeraie** avec la terre des monticules.

**La troisième année à partir du mois de mars**, procédez au buttage (50 cm de hauteur).

**Le débutage s'effectue à partir du mois d'octobre**. Profitez-en pour couper les tiges sèches.

Tous les ans, il faudra **apporter une fumure organique**. Un compost mûr est idéal (attention, un compost mal décomposé, rendrait les asperges plus fragiles face aux maladies). Cet apport est complété par un engrais riche en potasse et en phosphore.

Un désherbage et un binage régulier se feront tout au long de la culture.

Comment récolter les asperges ?

**La récolte peut démarrer dès la troisième année de culture**. Mais attention, prélevez seulement deux turions (pousse d'asperge) par pied pour ne pas les affaiblir.





**À partir de la quatrième année, la récolte est optimale** . Elle se fait **du mois d'avril à juin** selon les régions.

**Les asperges sont cueillies délicatement** à l'aide d'une gouge, dès que les pointes sortent de terre.

Recette: Crème d'Argenteuil

1 botte d'asperges blanches- 2 pommes de terre -1 oignon -2 branches de cerfeuil - 3/4 l de fond de volaille -2 dl de crème fraîche -1 noix de beurre - sel, poivre

- Nettoyer, peler délicatement les asperges et les couper en tronçons de 1cm;
- Réserver les pointes pour la garniture des assiettes;
- Couper finement l'oignon, éplucher les pommes de terre et couper en morceaux;
- Faire suer, dans une casserole, avec le beurre l'oignon haché et les asperges, saler et poivrer;
- Mouiller avec le fond de volaille. Ajouter les pommes de terre;
- Laisser cuire 20 minutes;
- Pendant ce temps, cuire les pointes d'asperge dans l'eau bouillante salée;
- Égoutter et réserver;
- En fin de cuisson, mixer le potage;
- Ajouter la crème fraîche et les pointes d'asperges;
- Faire bouillir légèrement votre crème d'asperges et rectifier l'assaisonnement;
- Servir bien chaud avec quelques brins de cerfeuil.

A propos des asperges :

L'asperge Argenteuil est cultivée comme plante potagère en France depuis le XVe siècle. Le terme désigne aussi ses pousses comestibles, qui proviennent de rhizomes d'où partent chaque année les bourgeons souterrains ou turions qui donnent naissance à des tiges s'élevant entre 1 et 1,5 mètre.

Encore des questions à propos d'Asperge d'Argenteuil?

Graines-Semences, **leader en vente en ligne de graines de qualité** , est à votre service pour toute question ou précision. Contactez notre service clients sans engagement. Nous sommes là pour vous aider.

## Caractéristiques:

**Type de graines** Graines reproductibles et non traitées  
**Nom botanique (latin)** Asparagus officinalis  
**Famille botanique** Asparagacées  
**Type de plantes** Légume



Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.



**Exposition** Soleil

**Hauteur** 120 cm à 150 cm

**Nombre de graines par gramme (+/-)** 60

**Mois de semis et plantation** Mars, Avril, Mai, Juin

**Mois de récolte** Mars, Avril, Mai

---

### Description courte:

L'asperge d'Argenteuil au jardin, une saveur incomparable !

**Cultiver l'asperge demande de la patience.** Mais une fois en terre, **elle est là pour une dizaine d'années**, voire plus !

**L'asperge blanche** pousse entièrement sous terre, en l'absence de lumière, ce qui lui donne **un goût délicat et très fin.**

