Coriandre cultivée 200 graines

En savoir plus:

Comment cultiver la coriandre ?

La coriandre (***Coriandrum sativum***) est une **plante annuelle de la famille des Apiacées**. Ombellifère, elle est haute de **30 à 60 centimètres**. La coriandre est une plante condimentaire originaire d'Asie **facile à cultiver** dans nos jardins. Découvrez son **parfum subtil**.

Semis de la coriandre

La coriandre se sème au mois de mai, après les gelées, dans **un sol léger, drainé, frais** et **exposé au soleil**. Voici comment procéder par étapes :

- **Enfouir les graines**dans 1 à 2 cm de terreau. Espacez vos rangs de 20 cm ;
- **Arroser régulièrement en pluie fine** jusqu'à la levée qui peut durer jusqu'à 2 semaines ;
- **En pot ou en jardinière**, il est tout à fait possible de semer en serre chaude ou en intérieur dès le mois de février/mars.

Soins à apporter aux jeunes plants de coriandre :

Aussitôt que les plants de coriandre auront formé 4 ou 5 feuilles, **éclaircissez à environ 20 cm** pour permettre à la plante de se développer correctement

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.

Arrosez de façon régulière au début de la culture et puis **plus abondamment après la levée**.

Comment récolter la coriandre ?

Il est préférable de **consommer les feuilles au fur et à mesure** de vos besoins. Cueillez les feuilles une par une plutôt que d'arracher des tiges entières. **Les graines de coriandres se récoltent** lorsque leur couleur passe du vert au brun clair. **Les plus foncées seront les plus parfumées**.

Précautions à prendre lors de la culture de la coriandre :

Le problème avec la coriandre est la montée en graines. La plante forme des longues tiges avec peu de feuilles. Des fleurs apparaissent, laissant ensuite place à des graines. La plante finit en général par s'épuiser puis à mourir.

La meilleure solution reste de **semer directement en place**, plutôt que d'acheter des jeunes plants de coriandre.

La coriandre déteste être déplacée et c'est généralement à ce moment qu'elle vit un stress qui mène à la montée rapide en graines.

Comment utiliser la coriandre en cuisine ?

Dans la cuisine arabe, vous retrouverez ce parfum si particulier qui **embaume les tajines.**

Vous retrouverez cette saveur également dans la **cuisine d'Extrême-Orient**.

Le saviez-vous ? Les champignons à la grecque sont parfumés de coriandre

Cet aromate entre également dans la **composition du curry** ainsi que d'**autres préparations épicées**.

La coriandre s'utilise principalement pour **aromatiser salades, omelettes et plats en sauce**.

On l'utilise également pour **agrémenter certains crustacés et grillades**.

Il est également possible de conserver les grains après les avoir fait sécher car ils viennent parfumer les plats, en grain ou broyés dans le poivrier.

Les infusions de graines de coriandre **facilitent la digestion, dissipent les gaz de l'estomac et de l'intestin.**

Conservation de la coriandre:

A l'automne, coupez la plante à raz et **conservez les feuilles congelées** avec les avoir ciselées.

Comment commander vos graines de coriandre sur graines-semences.com ?

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)	Coriandrum sativum
Synonyme	Persil arabe - Persil chinois
Famille botanique	Apiacées
Type de plantes	Plante condimentaire, aromatique et/ou médicinale
Exposition	Soleil
Hauteur	50 cm à 60 cm
Nombre de graines par gramme (+/-)	100
Mois de floraison	Février, Mars, Avril, Mai
Mois de récolte	Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Avril, Mai

Description courte:

La coriandre, une plante aromatique cultivée partout dans le monde

La coriandre ressemble très fort **au persil**, avec ses **feuilles du bas découpées et larges** comme celles du persil. Ses **feuilles du haut** sont **aussi fines que celles du fenouil** . On utilise toutes les parties : aussi bien ses feuilles, ses fleurs que ses graines. On l'appelle aussi "**persil arabe**" ou "**persil chinois**".