



Pois nains et à rames 60 grammes



En savoir plus:

Nous avons sélectionné pour vous 4 variétés de pois :

- Pois à rames Serpette verte de Malines 60 grammes :

Le pois **Serpette de Malines** est originaire de Belgique, son feuillage est de couleur vert bleuté. C'est une **variété de pois à rames** à écosser de mi-saison **très productive**, d'une hauteur de +- 1,50 m, produisant une **grande quantité de cosses courbées** et charnues en forme de serpettes. **Ses cosses** vert clair **peuvent atteindre 12cm** et renferment +- 9 grains ronds fripés à la saveur **très sucrée**.

Les jeunes plantes sont **bien résistantes aux gelées tardives** du printemps.

- Pois nain mangetout de Grâce 60 grammes :

Variété hâtive et très productive, aux nombreuses **cosses vert clair, charnues** et aux **grains ronds**. La hauteur de **la plante peut atteindre 50 cm**. Vous pouvez consommer ses cosses jeunes, avant la formation des pois.

- Pois nain Merveille de Kelvedon 60 grammes:

Variété précoce de 50 cm de haut, **très vigoureuse, rustique et résistant** bien à la chaleur, très **productive et d'excellente qualité gustative**. Cette plante traditionnelle produit des





cosses contenant **6 à 8 grains ridés**. Les pois à grains ridés **restent tendres plus longtemps** et peuvent être récoltés plus gros. Ils sont aussi **nettement plus sucrés** que les pois à grains ronds. Cette variété de pois est adaptée à une conservation en bocaux.

- Pois nain Petit Provençal 60 grammes:

Cette **variété, productive, hâtive et rustique**, produit des **cosses volumineuses**, légèrement arquées qui **contiennent 7 à 8 grains** de taille moyenne. La **hauteur** de la plante peut atteindre **40 cm**.

Plantes amies des pois :

Le pois se plaît près d'autres légumes tels que les carottes, les navets et des radis, mais tenez-le éloigné des alliées (ail, oignon, échalote...).

Le semis des pois:

Les pois sont faciles à cultiver, pourvu que le sol soit riche, frais, profond, humifère et aéré. Apportez-y un peu de compost.

Le pois redoute la sécheresse. Il se plaît en climat tempéré où il reçoit beaucoup d'air et de lumière

Les pois se sèment en place, du début **du mois de mars à la fin du mois de mai**.

Dans un sol léger, frais et ensoleillé, tracez des **sillons d'environ 5 cm** de profondeur et **espacés de 60 cm**, dans lesquels vous disposerez les **graines tous les un à deux centimètre**. Recouvrez-les de terre et arrosez.

Si vous désirez prolonger la période de récolte avec des semis échelonnés, les pois à grains ridés peuvent encore être semés en mai-juin, s'ils sont suivis d'un arrosage régulier.

Comptez une à **deux semaines pour voir les graines lever**.

Culture des pois :

Pendant les premières semaines de culture, **binez** et **arrosez** afin de maintenir la fraîcheur du sol. Lorsque les **plants** sont **suffisamment grands** (une quinzaine de centimètres environ), **buttez-les**. Les **pois à rames**, qui sont les plus hauts, **nécessitent des tuteurs**. Ils seront conduits sur des rameaux branchu, des filets ou du grillage d'environ 1 m de haut.

Récolte des pois :

Vous pourrez **récolter** vos pois, selon les variétés, **70 à 100 jours après le semis**.

Pour les pois à écosser, attendez que les **gousses soient pleines**. Les grains doivent être bien formés mais encore tendres.

Quant aux **pois mangetout**, cueillez les **gousses dès que les grains commencent à se former**.





Conservation des pois :

Pour vous éviter d'avoir à blanchir les petits pois avant de les congeler, utilisez des pois jeunes et frais. Ils seront récoltés dans la journée.

Lavez-les à l'eau et séchez-les avec un linge propre. Ensuite vous pouvez les stocker dans des sacs à congeler ou des récipients hermétiques.

Recette de pois frais :

1kg de Pois frais - 4 Oignons blancs - Thym -1 Feuille de laurier - Persil -Gros sel- Beurre.

Écossez les petits pois.

Préparez les oignons blancs, lavez les herbes et réservez

Dans une casserole mettez 1 litre d'eau, 4 pincées de gros sel, faites bouillir.

Ajouter les petits pois, les oignons, le thym, le persil et le laurier

Lorsque l'eau est de nouveau à ébullition, ajoutez un morceau de beurre (20g) dans la casserole et mélangez.

Laisser cuire doucement pendant 20 minutes, puis servir.

Les pois en détails :

Le pois, ***Pisum sativum***, est une plante herbacée annuelle, (bisannuelle dans le Midi et l'ouest de la France) au port buissonnant pour les pois nains ou aux tiges volubiles pour les pois à rames. Il fait partie de la **famille des Fabacées**. Ses tiges sont grêles et creuses, et peuvent atteindre 25cm (variétés naines) à 2m (variétés à rames) de long. Ses feuilles se terminent par une vrille, et des fleurs blanches ou violettes naissent à l'aisselle des feuilles.

Encore des questions à propos des Pois ?

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



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.



Nom botanique (latin) Pisum sativum

Famille botanique Fabacées

Type de plantes Légume

Exposition Soleil

Hauteur 100 cm à 120 cm

Nombre de graines par gramme (+/-) 5

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

Mois de récolte Septembre, Octobre, Juin, Juillet, Août

Description courte:

Un légume bourré de vitamines !

Le pois produit des gousses contenant 6 à 10 grains ronds, **tendres et sucrés**. Le petit pois est **riche en fibres et glucides**, dont le saccharose qui lui donne son goût sucré. Il **contient également des vitamines A, B1, B2, C, E, PP et des sels minéraux**.

