



Chicorée de Bruxelles Witloof - chicon- endive 2 grammes



En savoir plus:

Endive ou chicon à forcer :

L'endive (*chicorée witloof* ; *Cichorium intybus*) est un légume qui n'existe pas à l'état naturel. Elle est le produit d'une **technique de forçage mise au point** vers le milieu du XIXe siècle. **Pour obtenir ces feuilles blanches**, un développement dans l'obscurité totale est en effet requis...

Quel sol pour faire pousser les racines de chicons ?

La nature du sol importe peu, il faut cependant qu'il soit, de préférence, **profond, bien ameubli** et **non pierreux**. Cela permettra aux racines de se développer correctement.

La culture est facile et la récolte souvent généreuse lorsque l'on suit ces quelques conseils.

La production d'endives s'effectue en 2 étapes :

- 1) **L'obtention de racines** bien développées, en pleine terre.
- 2) **Le forçage de ces racines**, en couche au potager, en pot ou en cagette dans une cave.

Quand et comment semer les endives (chicons) ?

La bonne période pour le semis va de la mi-avril à la fin juin. En étalant les **semis sur**



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.



plusieurs mois, vous pourrez récolter des **variétés précoces à tardives**. Semez **en pleine terre**, avec un semoir de précision, en rangs espacés de 30 cm environ, à raison de 8 à 10 plants par mètre. Tassez puis arrosez.

La culture requiert un arrosage régulier, et un désherbage qui évitera la concurrence des herbes.

La récolte se fait par arrachage et raccourcissement des racines d'endives :

Vers octobre-novembre, soit après +/- 170 j passées en terre, **les racines sont bonnes pour l'arrachage**.

Triez les racines en ne conservant que les mieux formées (absence de fourche), celles qui ne présentent pas de blessure. **Supprimez la rosette de feuilles en coupant 2 à 5 cm au-dessus du collet. Raccourcissez les racines à 20 cm environ, de manière uniforme.**

Forçage de l'endive :

Le forçage est une opération qui consiste à **repiquer les racines de l'endive** et à les faire pousser **dans l'obscurité pour obtenir des feuilles blanches**.

Le forçage s'est beaucoup amélioré ces dernières années. **Il est devenu beaucoup plus simple** et se fait **aisément dans une cave, en pot ou en cagette** remplis de tourbe, de terreau ou même de terre de jardin.

A l'extérieur, creusez une **tranchée de 40 cm**, dans laquelle les racines seront serrées les unes contre les autres, en les calant avec de la terre.

Couvrez avec de la paille ou des feuilles mortes en mettant un filet ou des sacs de jute par-dessus pour éviter que ça ne s'envole.

Les chicons vont se développer ainsi, en plein hiver, à l'abri de la lumière.

Quand et comment récolter les endives ?

Vous pourrez **récolter vos endives à partir de décembre**, en fonction de vos besoins, en dégageant le terreau et **en prélevant vos chicons au couteau**.

Il est possible de faire **2 récoltes d'endives** sur la même racine à quelques semaines d'intervalle. Il suffit pour cela de laisser la racine dans le sol après la 1ère récolte.

Ne jetez pas les racines après la récolte, car multiples petites « endivettes » vont encore pousser et vous pourrez **à nouveau les récolter** au fur et à mesure de leur venue.

L'endive, que l'on appelle également **chicorée ou chicon**, est un **délicieux légume** qui se déguste aussi bien **cru** que **cuit**.

Avec quels autres légumes cultiver les chicons ?

Les endives se plairont au jardin avec : laitue, choux, épinard, oignon, carotte, betterave et céleris.





Graines-semences.com vous propose une recette de potage d'endives:

-2,5 kg de chicons - 4 pommes de terre - 2 oignons -3 gousses d'ail - 2 cubes de bouillon de poulet
-1 petite brique de crème fraîche liquide - beurre sel, poivre

Lavez et coupez grossièrement les chicons. Pelez et coupez les pommes de terre en petits morceaux. Epluchez et hachez l'ail.

Faites fondre une noix de beurre dans une casserole sur feu doux. Quand le beurre est bien fondu, déposez 2 kg de morceaux de chicons, les morceaux de pommes de terre, l'ail haché et les cubes de bouillon de poulet dans la cocotte. Mélangez bien et couvrez d'eau à hauteur. Salez et poivrez à votre goût. Couvrez la cocotte et laissez cuire pendant 45 minutes, toujours à feu doux.

Pendant ce temps, coupez le restant de morceaux de chicons (500 g) en petites lamelles.

Faites chauffer une noisette de beurre dans une casserole. Quand le beurre est bien chaud, déposez les lamelles de chicons dans la casserole et faites-les revenir pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles soient colorées.

A la fin de cuisson du potage, mixez-le plus ou moins à l'aide d'un mixeur-plongeant, jusqu'à obtenir la consistance que vous souhaitez.

Ajoutez la crème liquide au potage et mixez à nouveau pendant quelques secondes.

Dressez de suite les lamelles de chicons cuites dans des bols ou des assiettes creuses puis versez le potage aux chicons sur le dessus.

Encore des questions à propos des endives?

Graines & Semences, **leader en vente en ligne de graines de qualité**, est à votre service pour toute question ou précision. Vous souhaitez bénéficier de **conseils quant à nos graines de chicon**? Contactez notre service clients sans engagement. Nous sommes là pour vous aider.

Caractéristiques:

Type de graines Graines reproductibles et non traitées
Nom botanique (latin) Cichorium intybus
Synonyme Endive - chicon
Famille botanique Asteracées
Type de plantes Légume
Exposition Soleil à mi-ombre
Hauteur 20 cm à 30 cm



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.



Nombre de graines par gramme (+/-) 600

Mois de semis et plantation Avril, Mai, Juin

Mois de récolte Octobre, Novembre, Décembre, Janvier, Février,
Mars

Description courte:

Légume d'hiver d'excellence !

L'endive ou "chicon" 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 !



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.