



Navet Jaune Boule d'Or

Variété de forme ronde, à chair jaune et de saveur délicate.
Elle est très rustique et adaptée aux terrains légers.



Semer en place de juillet à août en pleine terre, à 1 cm de profondeur, dans des sillons espacés de 15 cm sur un sol fin et tassé.



Eclaircir au stade 2-3 feuilles afin de laisser 1 pied tous les 12 cm.



Récolter 2 à 4 mois après le semis, jusqu'en novembre.



ASTUCE

La laitue et la tomate, cultivées près du navet, éloignent l'altise du navet.



Velouté de navet jaune à la crème battue et à la sauge (4 personnes)

10 navets jaunes « boule d'or » de taille moyenne, 75 cl de bouillon de volaille, 1 carotte, 1 oignon, 6 cl d'huile d'olive, 15 feuilles de sauge, sel, poivre

Eplucher, nettoyer et couper en julienne les navets et la carotte, et hacher grossièrement l'oignon. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen. Verser les légumes et les laisser revenir 5 mn sans les laisser colorer. Verser le bouillon de légume et porter le tout à ébullition. Ensuite laisser cuire à feu doux pendant 30 mn. Mixer le tout avec un mixeur plongeant de manière à avoir une texture fine et homogène. Verser la crème et la sauge dans le bol d'un mixeur. Mixer le tout très finement. Saler et poivrer à votre convenance. Fouetter le mélange jusqu'à former une crème battue/chantilly. Napper une assiette à potage avec le velouté de navet et disposer une quenelle (crème roulée entre 2 cuillères à soupe) de crème battue à la sauge au milieu.

Semences à usage familial, contrôlées sur échantillon de référence jusqu'à la date limite de vente indiquée. Une bonne conservation doit être assurée par le revendeur. Craint la chaleur et l'humidité.
Semences standard. Règles et normes CE.

Sème la vie®

www.semela vie.com

EMB. 007723



3 262810 232034

Poids Net

Lot

Fin

9g 1983 2016