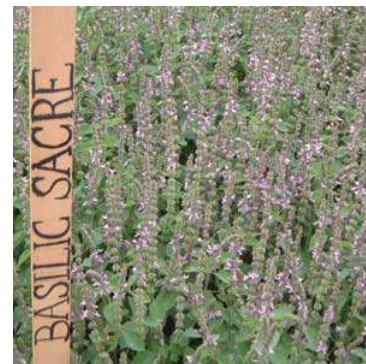


Variétés marginales 2009

Basilic sacré

Une plante à expérimenter...si peu à voir avec le basilic doux. Originaire de l'Inde où il est consacré à Lakshmi, épouse de Vishnu, dieu de la vie, «tulsi» signifie «incomparable»et nous acquiesçons : son arôme complexe et puissant communiquera à vos salades, vos tisanes et vos sorbets les mystères de l'Orient. Ce basilic possède d'importantes propriétés médicinales (tonique nerveux, antispasmodique) et, comme plante sacrée, il confère protection à la maison.



Tomate 'Matt's Wild Cherry'

Très petite tomate cerise, originaire du Mexique. Les fruits mûrissent en même temps sur une grappe très ornementale. Ce sont les plus sucrés et les plus concentrés en saveur que nous ayons goûtés. Vraiment prolifique, même en sol sablonneux à travers la sécheresse, avec pour tout rafraîchissement un épais paillis végétal, pas d'arrosage. Elle forme de beaux buissons que l'on n'oserait pas tailler. Mi-saison. De véritables petits bonbons qui donnent une texture intéressante à vos plats.



Tomate cerise chocolat

Splendide tomate cerise de couleur rouge-chocolat. Format grosse cerise (cocktail, 3 cm). Superbe nuance rouge grenat avec reflets brunâtres. Très belle qualité de tomate, sans défaut. Ne craque pas. Bonne capacité de conservation. Saveur aromatique agréable et sucrée. Une tomate presque parfaite! Environ 70 jours.



Piment de Cayenne

Fruits longs de 10 cm, minces et pointus, de couleur rouge. Les piments de Cayenne servent bien sûr à la confection du poivre de Cayenne (une fois séchés et moulus). Ils peuvent aussi être utilisés frais. Populaire en cuisine thaïe ou antillaise. Très forts.

