

Graines de Perilla à feuilles pourpres

[5PER0125]

Semences non traitées de *Perilla frutescens purpurea*

Caractéristiques principales

- Nom latin :** *Perilla frutescens purpurea*
Nom vernaculaire : Perilla à feuilles pourpres, Perilla rouge, Pérille, Sésame sauvage, Shiso pourpre, Shiso vrai
Intérêt : Auxiliaires, Médicinal, Productif, Teinture, Biodiversité ***, Fruits, Collection, Feuillage, Comestible, Plantes mellifères, Permaculture
Lieu de culture : Terrasse et Balcon, Verger et Potager, Jardin fleuri, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Serre froide, Jardin sauvage, Jardin tempéré
Origine : Asie orientale
Hauteur : 70 à 80 cm
Emprise au sol : 25 à 30 cm
Période de floraison : Été
Port : Buissonnant
Type : Annuelle
Feuilles : Grandes feuilles de 8 à 12 cm de long, opposées, simples, larges, ovales, pointues, dentées, duveteuses, longuement pétiolées.
 Couleur pourpre plus ou moins foncée.
Fleurs : Toutes petites fleurs violettes, en forme de cloches, très mellifères, en épis de 5 à 10 cm de long.
Fruits : Graines noires, très petites, oléifères.
Autres : Tiges pourpres à section carrée.
Température minimale (Rusticité) : de 0°C à -5°C
Recommandations : 0.25 gr équivaut à environ 125 graines.

Culture

- Arrosage :** 2 Moyen
Exposition : Ensoleillé, Chaude
Maladies / Ravageurs : Limaces, Escargots
Substrat : Bien drainant, Frais, Riche, Humifère
Culture au jardin : Pincez les extrémités des pousses pour que la plante buissonne correctement.
 Plante très vigoureuse.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Toutes les parties de la Périlla sont comestibles et aromatiques : pousses, feuilles, fleurs et graines.
 Les jeunes feuilles se consomment crues, entières en salade verte mélangées à d'autres plantes ou ciselées comme le persil ou le basilic pour parfumer salades et crudités.
 Les feuilles ciselées parfument agréablement les salades de fruits, en particulier avec des fraises, des pêches, des oranges ou de l'ananas.
 Les feuilles s'utilisent cuites pour agrémenter un poisson ou rehausser le goût d'un plat de riz ou de légumes.
 Les sommets sur le point de fleurir s'utilisent comme des légumes cuits à la poêle.

Semis

- Facilité :** 1 Facile
Mode de semis :
1. Faire tremper les graines pendant 24h
 2. Semer sous abri de 13 à 18°C
 3. Couvrir avec très peu de terre et tasser
 4. Placer à la lumière et garder humide
 5. Repiquer les plants à 2-3 feuilles
 6. Planter au jardin après les gelées
- Techniques de semis :** Trempage 24h, Mini-serre, Chaleur entre 15°C et 20°C
Durée de germination : 2 à 4 semaines

En savoir plus

- Recolte :** Cueillez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins de mai à octobre.
Propriétés : Productrice d'huiles comestibles riches en oméga3 et huiles essentielles.
 Conservateur alimentaire. Colorant alimentaire rouge framboise.
 Riche en antioxydants et minéralisant. Antiallergique.
 *

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.