

## 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  
**Lieu de culture :** Culture en pot - Balcon & Terrasse, Potager & Verger, Jardin d'ornement, Culture en intérieur, Jardin ami Abeilles & Papillons (plantes mellifères)  
**Hauteur :** 70 à 80 cm  
**Emprise au sol :** 25 à 30 cm  
**Type de plante :** Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an), Plante aromatique & sauvage, Plante potagère  
**Port :** Buissonnant  
**Période de floraison :** Été  
**Feuilles :** Grandes feuilles pourpre plus ou moins foncée, larges, pointues, dentées, duveteuses, ondulées, opposées, simples, longuement pétiolées.  
**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 -5°C à 0°C  
**Recommandations :** 0.25 gr équivaut à environ 125 graines.

## Culture

- Exposition :** Ensoleillé, Chaude  
**Substrat / Sol :** Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Riche, fertile & humifère  
**Arrosage (plante adulte) :** 2/5 Arrosage moyen  
**Maladies / Ravageurs :** Escargots, Limaces  
**Culture au jardin :** Pincez les extrémités des pousses pour que la plante buissonne correctement.  
**Culture en pot :** Oui  
**Conseils du comptoir des graines :** Plante très vigoureuse.  
 Toutes les parties de la Périlla sont comestibles et aromatiques : pousses, feuilles, fleurs et graines.  
 Les jeunes feuilles se consomment crues, entières en salade 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 semis :** 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu  
**Mode de semis :** **Semis sous abri :** au printemps, entre 13°C et 18°C  
 Trempage : 24h, eau température ambiante (renouveler l'eau après 12h), jusqu'au gonflement des graines  
 Substrat : mélange de terreau spécial semis et de sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer régulièrement cette mini-serre  
 Profondeur : le diamètre de la graine, tasser légèrement le substrat  
 Couvert en surface : 3 mm de vermiculite  
 Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct  
 Repiquage individuel : les plants manipulables (2 à 3 feuilles)  
 Acclimatation à l'extérieur : pendant 1 à 2 semaines  
 Plantation en place : après les dernières gelées  
**Germination :** 2 à 4 semaines

## En savoir plus

- Origine :** Asie de l'Est  
**Intérêt :** Silhouette remarquable, Plante exceptionnelle (de collection), Plante tinctoriale - Colorant & Teinture végétale, Céréales-Graines-Oléagineux, Plante amie des auxiliaires du jardin, Plante médicinale ou ayurvédique, Fleur comestible  
**Recolte :** Récoltez les feuilles au fur et à mesure de vos besoins de mai à octobre.  
**Propriétés :** Riche en antioxydants et minéralisant.  
 Productrice d'huiles comestibles riches en oméga3 et huiles essentielles.  
 Conservateur alimentaire. Colorant alimentaire rouge framboise.  
 \*

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