

# LE TOUR DU JARDIN

## Haricot-asperge pourpre

Prisés en cuisine asiatique, les haricots-asperges restent méconnus dans les potagers québécois. *Vigna unguicula* de son nom scientifique ou dolique à œil noir, est pourtant facile à faire pousser en plus d'être très décoratif. On compte plus de 7000 variétés de doliques.

L'hybride « Red Noodle » est particulièrement spectaculaire. Ses cosques pourpres, très foncées, atteignent de 40 à 60 cm de longueur, parfois plus. Les fleurs sont roses et chaque grappe donne quatre cosques. Elles se mangent quand elles sont de la taille d'un crayon. On

les fait sauter au beurre, bouillir ou cuire à la vapeur dans une marguerite. Leur saveur est légèrement sucrée, mais le coloris s'estompe en grande partie lors de la cuisson.

Si elles deviennent plus volumineuses, ce sont les graines rouges qu'il faudra cueillir. Le feuillage de la plante est vert foncé. Cette plante grimpante est volubile et il faut la cultiver sur des tuteurs assez longs. Attention où vous placez vos plants pour éviter qu'ils ne fassent de l'ombre au reste du potager. On sème « Red Noodle » en pleine terre dès la fin mai. Les semences peuvent être difficiles à trouver, mais

la maison Johnny's Selected Seeds ([www.johnnyseeds.com](http://www.johnnyseeds.com), en offre. Chercher « Pole beans » sur le site.

## Pommes de terre de semence

Les pommes de terre de semence sont parfois difficiles à trouver. Choix et quantités sont toujours limités. Les Jardins de l'écoumène, à Saint-Damien, dans Lanaudière, une petite entreprise spécialisée dans la production de semences et de plants biologiques, en propose encore quelques variétés inusitées. La maison ouvre ses portes le 1<sup>er</sup> mai. ([www.ecoumene.com](http://www.ecoumene.com))

## Le Coprin à la Mycoboutique

Je vous ai parlé récemment des nouvelles variétés de champignons offertes en trousse de culture par la firme Le Coprin, située près de Gatineau dans l'Outaouais. Une de ces trousse, le pleurote minibleu, est maintenant offerte à la Myco boutique, 16, rue Rachel, à Montréal. Unique au Québec, la Myco boutique ([www.mycoboutique.ca](http://www.mycoboutique.ca)) vend une infinité de produits reliés de près ou de loin aux champignons: jeu de cartes, posters, produits frais et mycélium, aux fins de culture domestique. On y offre notamment du mycélium de pleurote du panicot (*Pleurotus eryngii*), appelé parfois à tort pleurote érigé, le meilleur de tous; de coprin chevelu, de shiitake ou encore de strophaire rouge vin (ou à anneau rugueux), un gros champignon charnu et prolifique.

Parlant des shiitakes, mes premières fructifications de la saison ont fait leur apparition lundi dernier, 14 jours plus tard que l'an dernier.

Pleurote du panicot  
PHOTO ARCHIVES LA PRESSE



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE  
Les doliques « Red Noodle » produisent des cosques de 60 cm. Sur notre photo, elles sont beaucoup trop mûres pour être cuisinées à l'état frais.