



# **ENDIVES**

**(Chicorées de Bruxelles)**



## **Culture**

Choisir un sol bien fumé afin que de vigoureuses racines puissent se former.

Semis de fin avril à mi-mai, en lignes de 20 à 30 cm d'intervalle pour la culture en pleine terre, ou 6 lignes par planche de 120 cm de large. Semer environ 1 gr de graines par m<sup>2</sup>. Les jeunes plantules sont démarquées sur 10 à 12 cm afin qu'elles disposent de la place et des substances nutritives nécessaires à leur développement.

Tenir propre, si nécessaire arroser, et donner une fois de l'engrais complet. Voilà en quoi consistent les travaux d'entretien jusqu'en automne.

## **Récolte**

Les racines des chicorées de Bruxelles sont rentrées en dernier lieu, après les autres légumes, car le gel ne leur nuit pas. Les arracher soigneusement, de préférence avec la triandine. Couper le feuillage à 3 cm environ au-dessus de la tête de la racine. Celle-ci peut alors être préparée au forçage ou conservée dans la cave, le hangar ou sous châssis, jusqu'au moment du forçage.

## **Forçage**

Alors que la culture des chicorées de Bruxelles est facile, l'obtention d'un beau chicon exige une certaine installation. Les racines doivent être stimulées au forçage dans le courant de l'hiver au moyen de la chaleur. Le chicon - les endives blanches que nous achetons - se compose des feuilles de la plante encore resserrées.

Pour le forçage, les racines sont placées l'une contre l'autre, en couche chaude ou dans une caisse. Cette caisse est déposée dans un endroit chaud. Pour obtenir des chicons bien serrés, recouvrir les têtes des racines par une couche d'environ 20 cm de sable ou de terre de tourbe. (Celui qui ne désire que des feuilles, veillera seulement à fermer la couche ou la caisse, afin que l'intérieur reste sombre, car c'est uniquement dans l'obscurité que les feuilles restent blanches et perdent leur acidité).