

Navet



Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des produits](#)

Légumes

#Printemps #Automne #Hiver

Navet

Le navet reste l'une des stars vedettes du célèbre Pot-au-feu. De par son goût délicat, il accompagne parfaitement d'emblématiques plats, et sublime ragoûts et fricassées.

Le navet est un des légumes les plus anciennement cultivés en Île-de-France. On le retrouve dans de nombreux plats au Moyen Âge, puisqu'il devance la pomme de terre ou encore le haricot, qui apparaissent plus tardivement. De la famille des Brassicacées, le navet se décline en de nombreuses variétés et tout autant de saveurs différentes. On distingue cependant deux familles dominantes : la rate, grosse et jaunâtre, et le navet rond, petit, blanc et savoureux.

Le navet rond offre deux variétés :

Soit sèche : chair fine, serrée, de bonne tenue à la cuisson ;

Soit tendre : chair aqueuse, goût moins fin, plus facilement cultivable.

A la fois ferme et dense

La culture du navet en Île-de-France s'attache à une production à forte valeur gustative. Le milieu cultural garde une certaine importance pour sa production ; le navet se plait dans un sol frais. Et puisqu'il existe des variétés d'été et d'hiver, il est possible de le trouver sur les étals des primeurs une grande partie de l'année. Le navet ne se replante pas, ce qui signifie qu'une fois le semis planté, le cultivateur doit s'assurer de son arrosage régulier et d'un sol riche en compost, pour une récolte deux mois plus tard. En bouche, le navet est à la fois ferme et dense. Le goût est assez délicat et marqué par une pointe de piquant en fin de bouche.

Les producteurs :



[#Agriculteur](#)

[**Gaec Maurice de Poincy**](#)

[44, rue de Dampleger 77470 POINCY](#)



[#Agriculteur](#)

[**Les Jardins de Courances**](#)

[13, rue du Château Château de Courances 91490 COURANCES](#)



[#Agriculteur](#)

[**Légumes de la Chalouette - Earl Morchoisne L'Humery**](#)

[Route de l'Huméry 91150 ETAMPES](#)