



Pourquoi l'adopter?

Parce qu'il est divinement sucré! Ce légume racine charnu, avec ses airs de carotte, regorge d'un arôme sucré, grâce à la présence d'inuline. On dit que son goût ressemble à celui de l'avocat et de la noisette.

Parce qu'il est une force de la nature! Ce légume, presque oublié à cause de son association à la disette, peut pousser quasiment partout et en toutes conditions. Il s'apprête à mille recettes : aussi délicieux cuit à la vapeur, que bouilli, grillé, braisé ou rôti.



Disponibilité : novembre à janvier

Pourquoi manger local?

Pour le plaisir, pour la santé, pour soutenir l'économie locale, pour les impacts sociaux positifs, pour l'environnement.