



Comment tailler les choux de Bruxelles

Par: Émilie Gabias

Vos plants de choux de Bruxelles ont bien poussé cet été, ils sont très feuillus et les choux semblent beaucoup plus petits qu'à l'épicerie? Voici quelques petites choses à savoir et à faire au début septembre pour obtenir une belle récolte cet automne.



Enlever la tête du plant

Première étape, on supprime la tête des plants de choux. Avec un sécateur ou un couteau bien aiguisé, on enlève la tête des plants pour stopper la croissance du plant en hauteur.

Enlever les feuilles

Deuxième étape, on casse les feuilles du plant en commençant par le bas. Pas besoin d'outils pour effectuer cette opération, seulement vos mains! Il faut casser les feuilles en les pliant vers le bas, et être plutôt délicat (ne prenez pas exemple sur Jean!) pour éviter d'abîmer les petits choux qui sont discrets, mais bien présents, à l'aisselle de chaque feuille. Il faut laisser environ 10 feuilles au bout du plant, près de l'endroit où la tête a été retirée. Les choux sont maintenant visibles, de la grosseur d'un 10 sous et parfois plus petits.



Les plants dénudés mettront alors leur énergie pour permettre aux bébés choux de prendre du volume jusqu'au moment de la récolte. Il faut attendre qu'au moins un gel au sol ait eu lieu pour effectuer la cueillette. Le froid donnera un meilleur goût, plus sucré, aux choux. Ils seront alors récoltés lorsqu'ils auront atteint une grosseur de 3-4 cm.

Il ne vous restera plus qu'à les déguster!

Bon succès!

Émilie Gabias