



MELON

Melon Cantaloup Charentais fruit arrondi de chair sucrée et parfumée.
Melon Galia Son écorce est brun orangé avec des broderies liégeuses. Sa chair vert clair est juteuse à la saveur différente des charentais.
Melon d'hiver écorce jaune ou verte à rainures longitudinales. La chair est blanche, jaune ou verdâtre.
Melon Cantaloup noir des Carmes gros fruit arrondi côtelé. Ecorce vert noirâtre.



TOMATE

Coeur de boeuf: très grosse tomate à la chair pulpeuse et juteuse. Très peu de graines.
Tomate cerise: très petites tomates utilisées en apéritif ou en salade.
St Pierre: gros fruits ronds. Bon rendement
Andine cornue: aucune acidité de forme tordue, très parfumée.
Noire de Crimée: très gros fruit, de couleur foncée et de saveur douce.
Russe rouge: fruit énorme et très parfumé.



PASTÈQUE SUGAR BABY: Diamètre 22 à 22 cm pour un poids de 3 à 4 kg. Chair rouge avec de petites graines.



HARICOT

Totem: variété précoce à port dressé. Gousses longues de 17-18 cm, vert vif et sans fil. Grain blanc.
Beurre Cascade: cosses jaunes mangetout. Variété très précoce. Cosses longues et larges.
Contender: haricot nain de forte production. Cosses rondes et très longues.
Soisson: haricot à rames, blanc avec un très gros grain.



POIREAU

Le poireau se compose d'une partie formée par des **feuilles plates et engainantes** qui se déclinent du vert au bleu. **La partie blanche est appelée le "fût"**. Elle est beaucoup plus tendre et plus appréciée à la consommation grâce au fondant obtenu par la cuisson des mucilages (fibres) et de la douceur apportée par le saccharose.
Le centre du poireau est parfois rigide comme une tige, on l'appelle le "bois". Il est possible de cuire le bois à part et de le consommer comme une asperge avec une vinaigrette.



AUBERGINE

Tout luisant dehors et tout spongieux dedans, voici l'aubergine. Sous sa belle robe noire, elle cache **une quantité d'éléments nutritionnels indispensables** à un bon équilibre alimentaire.

Bien au soleil, elle mûrit en prenant une couleur cuivrée et en se remplissant de petites graines noires.

On la consomme donc bien jeune, là où elle nous révèle toutes ses **qualités gustatives**.



POIVRON

Voici le piment doux nommé poivron qui arrive **dans ses habits d'Harlequin** : vert, rouge, jaune, violet, noir...

De forme carrée, la chair est plus épaisse et croquante. Triangulaire, appelé "corne", il peut être piquant ou doux.

Tous les poivrons sont verts. C'est à maturation qu'ils changent de couleur : rouge, jaune ou noir. Certaines variétés d'Espagne restent vertes



TOPINAMBOUR

Le topinambour est le tubercule d'une plante proche du tournesol. De couleur rosée ou jaune pâle, il possède une forme ovoïde un peu irrégulière. Ses amateurs apprécient sa saveur, proche de celle de l'artichaut. Les Anglo-Saxons le surnomment d'ailleurs "artichaut de Jérusalem!"