



Cardon blanc

Histoire : Originaire du bassin méditerranéen, le cardon blanc est une variété ancienne cultivée depuis le XIX^e siècle, notamment en Provence.

Goût : Tiges charnues et tendres, goût subtil rappelant l'artichaut, légèrement amer et végétal.



Cardon rouge d'Alger

Histoire : Variété traditionnelle d'Algérie, réputée pour sa couleur rougeâtre des côtes et son goût plus doux que le cardon classique. Cultivé depuis longtemps dans le bassin méditerranéen, il est apprécié pour ses tiges charnues et décoratives.

Goût : Tiges tendres, saveur douce rappelant l'artichaut, légèrement sucrée et végétale, moins amère que le cardon blanc.

Utilisation : On consomme uniquement les côtes après épluchage et cuisson. Idéal braisé, en gratin, en soupe ou sauté à la poêle.