

Haricot mange-tout

Phaseolus vulgaris

:: Origine

Amérique du Sud

:: Partie comestible

Cosses et graines



:: Utilisation

On mange la gousse charnue sans fil et sans parchemin. Les haricots, une fois cuits, s'accommodent froids en salade ou chauds en légumes d'accompagnement.

Il en existe deux catégories : des haricots nains (- de 50 cm de haut) et des haricots à rames ou grimpants. Les grains et la cosse peuvent se parer de différentes couleurs et panachures.

En France, comme les anciennes variétés faisaient rapidement des fils et que leur cosse devenait fibreuse (parchemin), on a pris l'habitude de récolter les haricots très jeunes. Cela a donné naissance au haricot filet.

Plante annuelle