Allium sphaerocephalon â?? Ail Ã tÃªte ronde â?? Ail dÃ©coratif en cuisine

Description

Pas uniquement dÃ©coratif alors ce que jâ??aurais plantÃ© !

https://www.senteursduquercy.com/allium-ail/2615-allium-sphaerocephalon-ail-a-tete-ronde.html



Comestible : GoÃ»t trÃ¨s fin qui rappelle lâ??oignon

Parfum : tÃªte florale trÃ¨s aromatique

Plante parfumÃ©e : feuillage aromatique, floraison parfumÃ©e

RÃ©colte :

Cueillette : cueillez les feuilles selon vos besoins. Ne coupez pas juste le bout de la feuille, car le reste deviendrait dur et fibreux. Coupez les feuilles prÃ¨s du sol, en laissant 5 cm intacts. RÃ©coltez rÃ©guliÃ¨rement pour favoriser la production. Cueillez les fleurs quand elles sont grandes ouvertes, mais avant que la couleur ne passe.

Conservation : elles se conservent mal. Vous pouvez tout de mÃªme hacher les feuilles et les conserver 6 mois au congÃ©lateur.

Utilisation :

Culinaire : les feuilles ont un lÃ©ger goÃ»t dâ??ail et servent Ã assaisonner les soupes et les plats cuisinÃ©s. On les ajoute au dernier moment. Les feuilles hachÃ©es agrÃ©mentent aussi les salades, les beurres dâ??herbes, les omelettes, le fromage battu et sâ??utilisent en garniture de lÃ©gumes. Les fleurs se consomment fraÃ®ches en salade ou sous forme de vinaigre ou de beurres parfumÃ©s. Toutes les parties ont un lÃ©ger goÃ»t dâ??ail, et les boutons floraux fermÃ©s occupent une place dâ??honneur dans la cuisine asiatique.

default watermark

MÃ©dicinale : les feuilles sont lÃ©gÃ¨rement antiseptiques et favorisent la digestion.

Au jardin : il fait bon mÃ©nage avec les roses, les carottes, la vigne, les tomates et les arbres fruitiers. Il est censÃ© prÃ©venir la tavelure du pommier et les taches noires des rosiers.

Categorie

1. SRHGx
2. to check

date crÃ©Ã©e
7 aoÃ»t 2022
Auteur
cblancke