

Allium sphaerocephalon " Ail à tête ronde " Ail décoratif en cuisine

Description

Pas uniquement décoratif alors ce que j'aurais planté !

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



Comestible : Goût très fin qui rappelle l'oignon

Parfum : tête florale très aromatique

Plante parfumée : feuillage aromatique, floraison parfumée

Récolte :

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 près du sol, en laissant 5 cm intacts. Récoltez régulièrement 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 même hacher les feuilles et les conserver 6 mois au congélateur.

Utilisation :

Culinaire : les feuilles ont un léger goût d'ail et servent à assaisonner les soupes et les plats cuisinés. On les ajoute au dernier moment. Les feuilles hachées aromatisent aussi les salades, les beurrés d'herbes, les omelettes, le fromage battu et s'utilisent en garniture de légumes. Les fleurs se consomment fraîches en salade ou sous forme de vinaigre ou de beurrés parfumés. Toutes les parties ont un léger goût d'ail, et les boutons floraux fermés occupent une place d'honneur dans la cuisine asiatique.

Médicinale : les feuilles sont généralement antiseptiques et favorisent la digestion.

Au jardin : il fait bon compagnon avec les roses, les carottes, la vigne, les tomates et les arbres fruitiers. Il est censé prévenir la tavelure du pommier et les taches noires des rosiers.

Categorie

1. SRHGx
2. to check

date créée

7 août 2022

Auteur

cblancke