Échalote

(Allium ascalonicum)

f. longue cv. 'Longor'





Il s’agit d’une variété d’échalote dite « rose », précoce, rustique et très productive, à bulbes allongés et réguliers, de calibre moyen (15/35), de couleur cuivrée, à la chair violacée très parfumée, et de bonne conservation.

Résistance au gel : -18°C ;

Comestibilité :
Les bulbes peuvent être utilisés frais ou séchés. Crus, ils servent à aromatiser les salades et crudités. Cuits, ils entrent dans la confection de sauces, de courts-bouillons, ou accompagnent les plats de viande. Ils peuvent aussi être frits, à l'image de l'oignon frit. Les feuilles ciselées peuvent remplacer la ciboulette.