Échalote

(Allium ascalonicum)

f. demi-longue





La plus cultivée en France, elle se caractérise par un bulbe plus arrondi avec une tunique fine de couleur rose cuivré ou rouge. Elle est agréablement parfumée et de saveur douce. Plus tardive, on peut la planter de janvier à mi-avril avec un potentiel de rendement très élevé.

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.