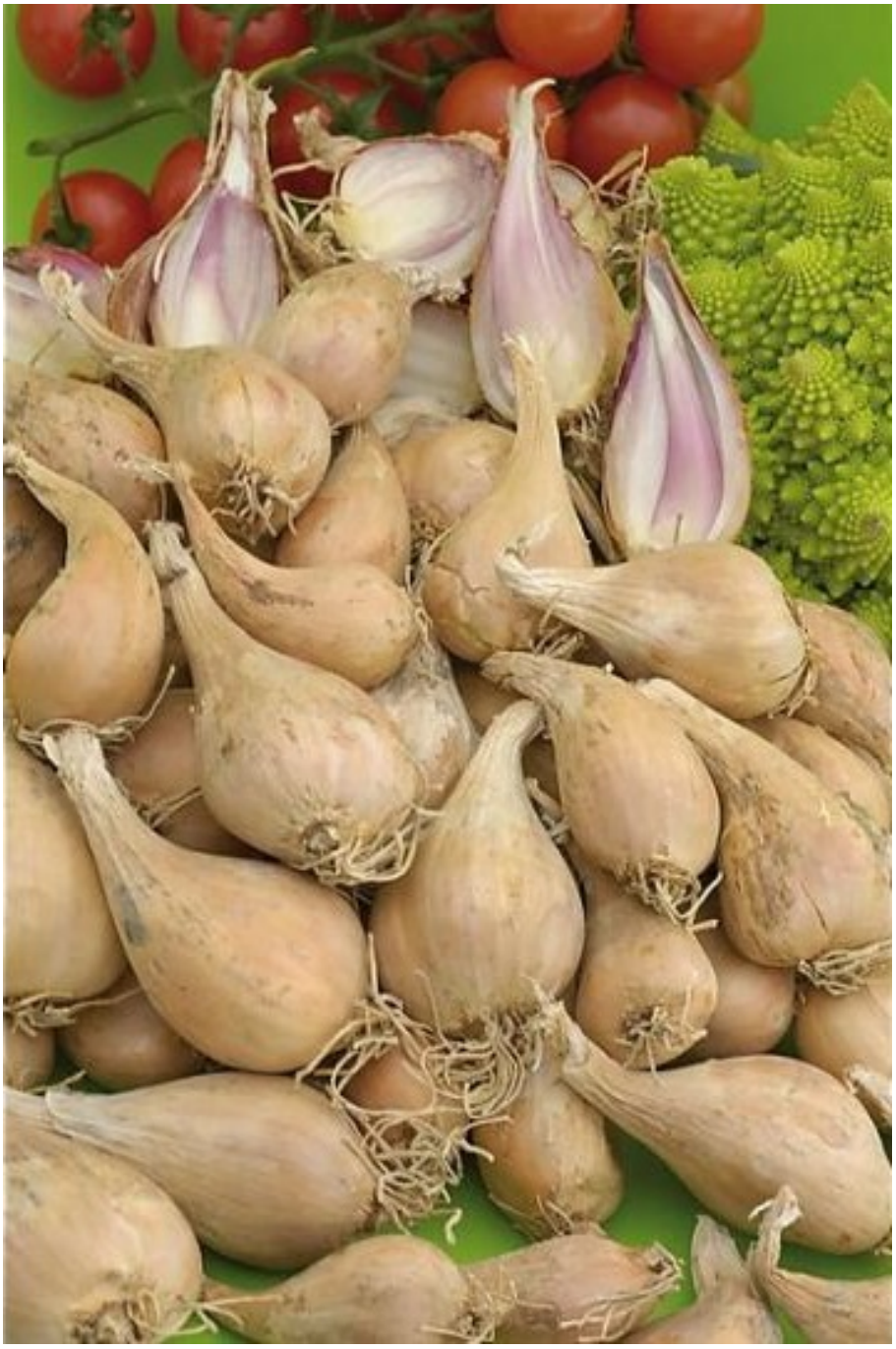
Échalote grise

(Allium oschaninii)

cv. 'Griselle'





L'échalote grise forme des bulbes souterrains allongés et arqués. Leurs tuniques extérieures sont soudées entre elles, formant une coque coriace de couleur gris fauve. Dénudés, ils sont verts, lavés de violet. Leur chair est rose violacée. Ses feuilles sont cylindriques et creuses, retombantes et d'un vert plus clair que les échalotes communes. L'échalote grise à une saveur à la fois forte et très typée. Elle est considérée par ses amateurs comme la seule « vraie échalote ».

Résistance au gel : -15°C ;

Comestibilité :
Dans les vinaigrettes, elles sont très appréciées notamment avec les huitres. Cuites, elles entrent dans la composition de nombreuses sauces pour accompagner les poissons et les viandes.