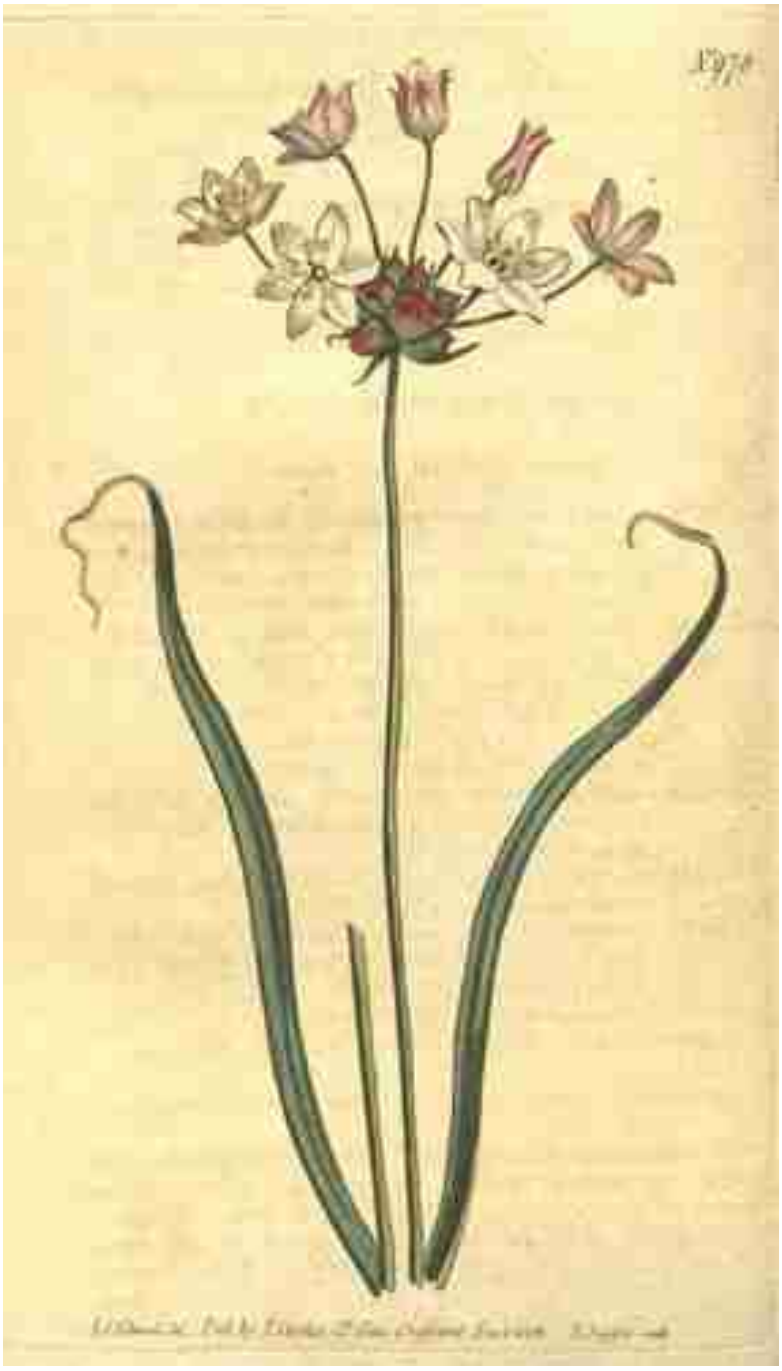
Ail rose

(Allium roseum)



C'est une sorte d'ail, à forte odeur, assez petit, parfois en touffe, qui forme de nombreux bulbilles. Les fleurs rose clair sont en cloches ou en coupes, groupées en ombelle lâche. On la trouve à l'état sauvage dans les prés secs, les rocailles, les lieux cultivés, surtout au Sud de l'Europe.

Résistance au gel : >-15°C ;

Comestibilité :
Les bulbes et bulbilles sont consommés, crus ou cuits, comme aromatisant (substitut d'ail) dans les salades et les plats cuisinés.

Les feuilles sont également appréciées crues ou cuites, en salade (ou comme aromate), tandis que les fleurs, très attrayantes et à la saveur douce, en font une parfaite garniture.