Ail

(Allium sativum)



Plante condimentaire, médicinale et insecticide, originaire d'Asie centrale et essentiellement cultivée pour ses célèbres caïeux consommés crus (en assaisonnement et confits) ou cuits.

Résistance au gel : zone 7-10 (-15°C pour les parties aériennes) ;

Comestibilité :
Les bulbes sont consommés crus ou cuits, en petite quantité (caïeux), pour l'assaisonnement, leur saveur étant très forte et particulière. On les retrouve en salades, dans les omelettes et divers plats cuisinés et sauces comme l'aïoli, le beurre d'escargot, les pestos...

En plus des caïeux, les graines germées, l'aillet (jeune pousse, avant formation du bulbe), les feuilles et la tige fleurie sont également consommés, généralement ciselés.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Semis sous abris | Semis en pleine terre | Plantation | Récolte

Besoin en eau (arrosage) : important | modéré | faible

Besoin d'ensoleillement (exposition) : plein soleil | mi-ombre

Besoins :

>Saints de glace (Du 11 au 13 Mai)