Ail violet

(Allium sativum)

f. violet





Variété très précoce, d'automne, teintée de violet.

Résistance au gel : -20°C (et même au delà) ;

Comestibilité :
Bulbe - cru ou cuit. Sa saveur très forte fait qu'il est principalement utilisé en très petites quantités, dans les salades et plats cuisinés. Quelques recettes : aïoli, beurre d'escargot, rouille, fondue au fromage...

En plus des caïeux, les graines germées, l'aillet, les feuilles et la tige fleurie sont également consommés, généralement ciselés.