Ail rose

(Allium sativum)

f. rose



Variété de l'Ail ordinaire, qui s'en distingue par la couleur rosée de la pellicule qui enveloppe les cayeux, et, en outre, par sa précocité qui permet de le consommer quinze jours avant l'Ail ordinaire. On assure qu'il a l'inconvénient de faire tourner les sauces et que les cuisiniers expérimentés se gardent de l'employer. On le plante plus généralement à l’automne{{{91(+x)µ.

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.