Ail triquètre

(Allium triquetrum)



Cet ail sauvage, portant de jolies fleurs en clochettes blanches, aux nervures vertes, se distingue surtout par ses feuilles dont la coupe a la particularité d'être triangulaire (d'où son nom signifiant "ail à trois angles"). Il a l'avantage d'être un bon substitut d'ail, disponible en abondance quasiment toute l'année.

Résistance au gel : -15/-17°C (-7/-10°C selon certains) ;

Comestibilité :
Les feuilles, s'utilisant comme la ciboulette (ciselées sur les salades, pâtes, omelettes, poêlées, riz, ou encore en pesto et dans les soupes), relèvent les plats d'une saveur d'ail plutôt douce et fraîche. Les tiges sont plus charnues que les feuilles et leur saveur est plus sucrée.

Les boutons de fleurs, saupoudrés de sel et arrosés d'huile d'olive, peuvent être servis à l'apéro, tandis que les fleurs, très décoratives, apportent un soupçon d'ail.

Les bulbilles sont, par exemple, poêlés, offrant ainsi

du croquant et une saveur très agréables.