Ail éléphant
(Allium ampeloprasum)

var. ampeloprasum



C'est une sorte d'ail, plus proche du poireau (botaniquement), dont les caïeux sont bien plus gros et la saveur plus douce, ce qui lui permet d'être plus facilement consommé cru, en salade.

Résistance au gel : -25°C ;

Comestibilité :
Les bulbes, bulbilles et feuilles peuvent être consommés crus ou cuits, dans les salades, les plats cuisinés, etc... Leur saveur agréable se situe entre l'ail et le poireau. Les fleurs, quant à elles, sont plutôt utilisées crues.