Ciboule blanche
(Allium fistulosum)

f. alba



C'est une espèce d'allium de 40 cm de haut, formant des feuilles cylindriques et creuses, vert foncé légèrement bleutées, portant des inflorescences mauves, en ombelles, de forme sphérique, et des bulbes allongés, légèrement asymétriques, blancs ou roses. Elle est cultivée pour ses feuilles aromatiques.

En Provence et dans le Sud-Est de la France, elle est connue sous le nom de cébette et récoltée avant renflement des bulbes. Elle faisait déjà partie des plantes dont la culture était recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis (fin du VIIIe ou début du IXe siècle).

Résistance au gel : -20°C (-15/-10°C selon d'autres) ;

Comestibilité :
La ciboule s'utilise souvent en entier (feuilles et bulbe), émincée, comme aromate ou légume, substitut d'oignon ou

d'échalote, dont le goût est plus fort. Elle est souvent cuite (blanchie) mais peut aussi être utilisée crue (notamment les feuilles) pour parfumer un plat en fin de cuisson comme on le fait avec la ciboulette. Elle s'utilise dans les salades, plats sautés, soupes, sauces (à la pauvre homme par exemple), etc

