Échalote grise
(Allium oschaninii)



L'échalote grise forme des bulbes souterrains allongés et arqués. Leur tuniques extérieures sont soudées entre elles, formant une coque coriace de couleur gris fauve. Dénudés, ils sont verts, lavés de violet. Leur chair est rose violacée. Leur teneur en matière sèche est sensiblement plus élevée que celle de l'échalote commune (30-35 % contre 18 % au plus). L'échalote grise à une saveur à la fois forte et très typée. Elle est considérée par ses amateurs comme la seule « vraie échalote ».

Résistance au gel : -15°C ;

Comestibilité :
Dans les vinaigrettes, elles sont très appréciées notamment avec les huitres. Cuites, elles entrent dans la composition de nombreuses sauces pour accompagner les poissons et les viandes.