

Allium ampeloprasum L., 1753 var. babingtonii **(Poireau de Babington)**

Identifiants : 1426/allamp1

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Monocotylédones ;
- **Ordre :** Asparagales ;
- **Famille :** Amaryllidaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Liliopsida ;
- **Ordre :** Liliales ;
- **Famille :** Amaryllidaceae ;
- **Genre :** Allium ;

- **Synonymes :** Allium babingtonii Borrer 1843-1849 ;

- **Synonymes français :** poireau gallois, poireau sauvage bulbifère ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Babington's leek, wild leek, Bawang sayuran, Broad-leaf wild Leek, Cipodde carrare, Divlji luk, Elephant Garlic, Htan-kyetthun, Krakoremen, Lukovac, Pirasa, Pivazok, Por, Poriluk, Prasa, Riddidde, Wild leek, Yabani sarimsak ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Racine (bulbes^{8,27(+x)}) : crus ou cuits (à la vapeur ou sous la cendre⁽⁽⁽⁸⁾⁾, froids ou chauds [nourriture/aliment : légume^{(((dp*))}]) et feuille (feuilles et jeunes pousses⁽⁽⁽⁸⁾⁾ [assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique)⁽⁽⁽⁻⁻⁸⁾⁾] : crues ou cuites^{(((dp*))}) comestibles.(1*)

Détails :

fleurs, feuilles, racines^{(((5(+x))}.

-bulbes - crus ou cuits ; les petits bulbes peuvent varier considérablement en taille de 2 à 6cm⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾, ils ont une assez forte saveur allant du poireaux à l'ail et sont bons comme aromatisant dans les aliments cuits^{(((5(K))} ; les bulbes de cultivars sélectionnés sont très gros avec un goût d'ail doux ;

-feuilles - crues ou cuites⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾ (ex. : comme potherbe^{(((dp*))}) ; une saveur agréable d'ail moyenne à forte ; elles sont disponibles à partir de la fin de l'automne jusqu'au printemps bien qu'elles peuvent devenir assez dures et fibreuses à mesure qu'elles vieillissent^{(((5(K))} ;

-fleurs - crues/brutes ; une saveur semblable aux feuilles mais elles ont une texture un peu sèche et sont meilleures utilisées comme aromatisant dans les aliments cuits^{(((5(K))}.

-les bulbilles ont une saveur d'ail doux et donnent un bon arôme aux salades et aliments cuits ; bien que produits abondamment, ils sont assez fastidieux à utiliser car ils sont petits^{(((5(K))} ; ils peuvent également être picklés⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾).(1*)

Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les feuilles sont utilisées pour le sarma en Turquie. Ils sont enroulés autour d'une garniture de riz ou de viande hachée. Ils sont également utilisés dans la

fabrication du fromage. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les aliments cuits. Les graines sont moulues et ajoutées aux aliments. Les petits bulbes ou bulbilles peuvent être utilisés pour aromatiser ou cornichons

Partie testée : bulbes^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}

Original : Bulbs^{{{(0(+x))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.(1) Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)^{{{(rp*)}.*

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :