Allium ascalonicum L., 1753 f. grise (Échalote grise)

Identifiants : 1441/allascb

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 17/05/2024

- ***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 carneum Willd, Allium fissile Gray, Allium hierochintinum Bossier, Porrum ascalonicum (L.) Rchb ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Shallot , Aka wakegi, Albasa, Alubosa, An-yaba, Anyenze, Basale, Bawang merah, Brambang abang, Chhyapi, Chota piaz, Doakhom, Elewe, Gandana, Gundhun, Hyeene, Hanh huong, Hom daeng, Irravengayam, Irulli, Jungli piyaj, Khtim kraham, Kon tsung-tau, Kyet-thun-ni, Rathu-lunu, Ratu-lunu, Sabala sopradaa, Sabolai, Safa, Â¡alotka, Samana sabola, Shalamta, Siba, Sibuyas, Sinna vengayam, Sjalot, Te anian, Tongolomadinika, Varasa, Yabas, Yabasi ;***

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

  Les bulbes peuvent être utilisés frais ou séchés. Crus, ils servent à aromatiser les salades et crudités. Cuits, ils entrent dans la confection de sauces, de courts-bouillons, ou accompagnent les plats de viande. Ils peuvent aussi être frits, à l'image de l'oignon frit. Les feuilles ciselées peuvent remplacer la ciboulette.

  Détails :

  Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture$^{(dp*)}$/aliment : légume$^{(dp*)}$; et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique$^{\{\{\{(dp*)\}\}\}}$)]) et feuille (feuilles : idem bulbes)$^{|\{\{\{(dp*)(27(+x))}}$, ex. comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)\}}$) comestibles.(1*)

  Les bulbes et les feuilles peuvent être consommés comme légume. Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les salades

  Partie testée : feuilles - crues$^{\{\{\{0(+x)}$ (traduction automatique)
  Original : Leaves - raw$^{\{\{\{0(+x)}$

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
79.8	*301*	*72*	*2.5*	*119*	*8.0*	*1.2*	*0.4*

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 :