

# **Allium ampeloprasum L., 1753**

## **var. ampeloprasum**

**(Ail éléphant)**

**Identifiants : 1653/allamp8**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 14/05/2024**

• **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 adscendens* Kunth *Allium albescens* Guss. *Allium ampeloprasum* var. *babingtonii* (Borrer) Syme *Allium ampeloprasum* var. *bertolonii* (De Not.) Nyman *Allium ampeloprasum* var. *bulbiferum* Syme *Allium ampeloprasum* var. *bulgaricum* Podp. *Allium ampeloprasum* var. *caudatum* Pamp. *Allium ampeloprasum* subsp. *euampeloprasum* Hayek [Invalid] *Allium ampeloprasum* var. *gasparrinii* (Guss.) Nyman *Allium ampeloprasum* var. *gracile* Cavara *Allium ampeloprasum* subsp. *halleri* Nyman *Allium ampeloprasum* var. *holmense* Asch. & Graebn, *Allium ampeloprasum* f. *holmense* (Asch. & Graebn.) Holmboe, *Allium ampeloprasum* subsp. *porrum* (L.) Hayek, *Allium ampeloprasum* var. *porrum* (L.) J. Gay, *Allium ampeloprasum* var. *pylium* (De Not.) Asch. & Graebn, *Allium ampeloprasum* subsp. *thessalum* (Boiss.) Nyman, *Allium ampeloprasum* var. *wiedemannii* Regel, *Allium ascendens* Ten, *Allium babingtonii* Borrer, *Allium bertolonii* De Not, *Allium byzantinum* K.Koch, *Allium duriaeanum* Regel [Illegitimate], *Allium durieuanum* Walp, *Allium gasparrinii* Guss, *Allium halleri* G.Don [Illegitimate], *Allium holmense* Mill. ex Kunth, *Allium kurrat* Schweinf. ex K. Krause, *Allium laetum* Salisb, *Allium lineare* Mill. [Illegitimate], *Allium porraceum* Gray, *Allium porrum* L, *Allium porrum* var. *ampeloprasum* (L.) Mirb, *Allium porrum* subsp. *euampeloprasum* Breistr, *Allium porrum* var. *kurrat* (Schweinf. ex K.Krause) Seregin, *Allium pylium* De Not, *Allium scopulicola* Font Quer, *Allium scorodoprasum* subsp. *babingtonii* (Borrer) Nyman, *Allium spectabile* De Not, *Allium syriacum* Boiss, *Allium thessalum* Boiss, *Porrum amethystinum* Rchb, *Porrum ampeloprasum* (L.) Mill, *Porrum commune* Rchb, *Porrum sativum* Mill, *Allium porrum* L. is derived from this plan ;

- **Synonymes français :** ail à grosse tête, ail d'Orient ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Great round-headed garlic, Giant garlic , 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 ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -25°C ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*\*

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

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.

Détails :

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

fleurs, feuilles, racines<sup>(((5(+x))</sup>.

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

-feuilles - crues ou cuites<sup>(((5(+))</sup> (ex. : comme potherbe<sup>(((dp\*))</sup>) ; 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<sup>(((5(K))</sup> ;

-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<sup>(((5(K))</sup>.

-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<sup>(((5(K))</sup> ; ils peuvent également être picklés<sup>(((5(+))</sup>.(1\*)

Partie testée : bulbes<sup>(((0(+x))</sup> (traduction automatique)

Original : Bulbs<sup>(((0(+x))</sup>

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



Précautions :

(1\*) Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)<sup>(((rp\*))</sup>.

• Note médicinale : \*\*\*

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Magnus Manske, via wikimedia

• Liens, sources et/ou références :

- [aujardin.info](https://www.aujardin.info/plantes/allium-ampeloprasum-var-ampeloprasum.php) : <https://www.aujardin.info/plantes/allium-ampeloprasum-var-ampeloprasum.php> ;
- [Wikipedia](https://en.wikipedia.org/wiki/Elephant_garlic_(en_français)) :  
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Elephant\\_garlic\\_\(en\\_français\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Elephant_garlic_(en_français)) ;

dont classification :

