

CIBOULETTE AIL OU AIL CHINOIS

ciboulette ail ou ail chinois, ciboulette ail ou ail chinois

Allium tuberosum

Amaryllidaceae

ECHO® FICHE D'INFORMATIONS DE LA PLANTE

Origine

Ce membre de la famille de l'oignon originaire de l'Asie du Sud-est a été propagé avec succès en Europe et en Amérique du Nord.

Utilisations

L'*Allium tuberosum* est utilisée principalement dans la cuisine asiatique : ses feuilles vertes et aplatis et ses jeunes fleurs sont consommées comme légume ou assaisonnement. Les feuilles contiennent des huiles de moutarde sulfureuses qui auraient des propriétés antiseptiques ainsi que la capacité de stimuler l'appétit. Il a été rapporté que la ciboulette ail contrôle partiellement la flétrissure bactérienne de la tomate.

Noms courants

- anglais
 - Garlic Chives
 - Chinese Chives
 - Chinese Leek
- castillan
 - Cebollinos Chinos
 - Cebollinos De Ajo
 - Puerro Chino
 - Cebolletas Del Ajo

Culture

La ciboulette ail est un légume pérenne de saison fraîche qui fleurit durant la saison chaude. Elle préfère pousser en plein soleil et tolère une large gamme de sols. Elle pousse facilement par ensemencement direct (compter de 4 à 5 mois entre l'ensemencement et la première récolte) ou en éclaircissant les touffes de rhizomes, une opération qu'il faut effectuer aux 3 ou 4 ans. Ne pas récolter les feuilles trop souvent au cours de la première année de croissance de la plante afin de permettre aux rhizomes de prendre de la force. Il faut également limiter l'irrigation la première année pour encourager le développement de racines profondes. Une fois l'an, il se peut qu'il faille ajouter de la terre aux rangs pour maintenir les rhizomes sous la surface du sol. Cette plante peut être semée directement dans le sol ou dans des pots.

Récolte et production de semences

Comme la ciboulette ail croît et s'étale rapidement, ses feuilles peuvent être récoltées jusqu'à 8 fois/an dans certains pays. Si après une récolte, on recouvre la plante d'une couche généreuse de paille, de plastique ou de terre, celle-ci produira des feuilles jaunes et blanchies, une saveur d'ail subtile, des bulbes tendres qui obtiennent un meilleur prix de vente. Il est recommandé de n'utiliser cette technique qu'une année sur deux pour protéger la santé de la plante. La ciboulette ail produit des bouquets de petites fleurs en forme d'étoile sur une longue tige qui sont vendus comme fleurs coupées. Une fois la plante desséchée, il est facile de récupérer les graines en la secouant. Garder les graines sèches au frais dans un récipient scellé. Comme les graines conservent leur viabilité très peu de temps (un an ou moins), il est conseillé de les semer lorsqu'elles sont fraîches.

Ravageurs et maladies

La ciboulette ail a développé une résistance à plusieurs ravageurs et maladies mais le thrips de l'oignon constitue le problème le plus sérieux partout au monde. Le mildiou et la tache pourpre peuvent également attaquer les feuilles.

Cuisine et nutrition

La ciboulette ail a un goût plus prononcé que les autres ciboulettes. Elle donne une saveur d'ail aux plats. Les bourgeons restent croquants lorsqu'ils sont cuits. Cependant, les feuilles des plantes qui ont monté en fleurs deviennent coriaces. La ciboulette chinoise est généralement utilisée comme assaisonnement dans les plats asiatiques ou sautée et servie comme plat d'accompagnement à la soupe aux nouilles. Coupée, la ciboulette ail conserve sa fraîcheur jusqu'à une semaine lorsqu'elle est enveloppée dans du plastique et rangée dans un endroit frais. Elle peut également être séchée mais sa saveur perdra alors un peu de son intensité.

Références

[WikiSpecies](#)

[Plants for a Future](#)

[Pl@ntUse](#)

