

# Ail violet

(*Allium sativum*)

**f. violet**





**Variété très précoce, d'automne, teintée de violet.**

**Résistance au gel : -20°C (et même au delà) ;**

**Comestibilité :**

**Bulbe - cru ou cuit. Sa saveur très forte fait qu'il est principalement utilisé en très petites quantités, dans les salades et plats cuisinés. Quelques recettes : aïoli, beurre d'escargot, rouille, fondue au fromage...**

**En plus des caïeux, les graines germées, l'aillet, les feuilles et la tige fleurie sont également consommés, généralement ciselés.**

