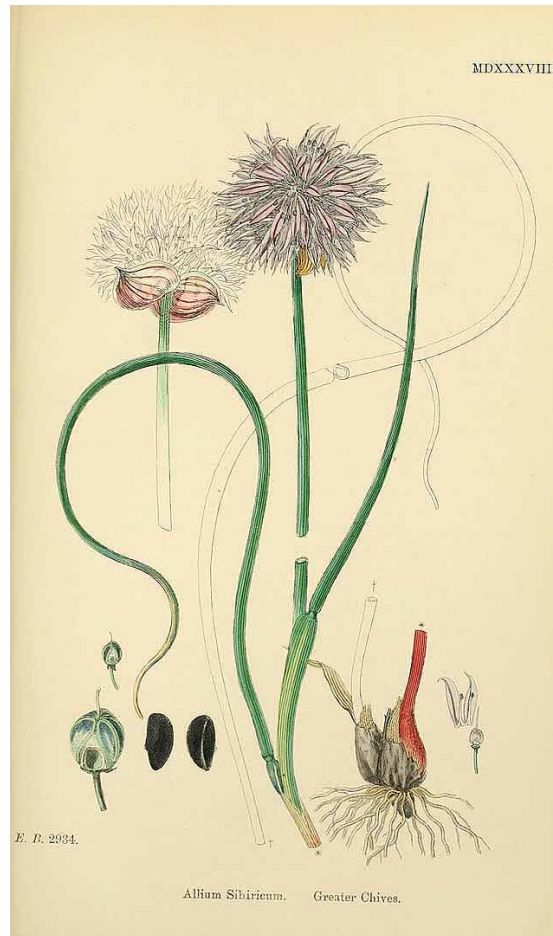


Ciboulette

(*Allium schoenoprasum*)



Vivace herbacée, bulbeuse et aromatique, la ciboulette forme rapidement une touffe laissant apparaître des tiges creuses, dressées, portant des fleurs violettes clair à roses, disposées en ombelle dense et pouvant atteindre jusqu'à 5 cm d'envergure. Elle est davantage cultivée pour ses feuilles, au goût proche de l'oignon, souvent utilisées comme condiment.

Feuilles et bulbes, crus ou cuits : aromate (entrées, plats, desserts...) ; fleurs et graines germées également comestibles.

Semis en pot ou en place, à 1cm de profondeur (le long d'une allée ou en lignes espacées de 10cms, par exemple). Levée en 10 à 15 jours. Récolter régulièrement favorise la repousse. Diviser les touffes au printemps.

Rusticité : -20/-24°C

Semis-Plantation :
____/____/20



Notes :