Allium cepa L., 1753 var. ascalonicum (Echalion (échalion))

Identifiants : 1474/allcepa

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

- ***Classification phylogénétique :***
  - ***Clade : Angiospermes ;***
  - ***Clade : Monocotylédones ;***
  - ***Ordre : Asparagales ;***
  - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
  - ***Règne : Plantae ;***
  - ***Sous-règne : Tracheobionta ;***
  - ***Division : Magnoliophyta ;***
  - ***Classe : Liliopsida ;***
  - ***Ordre : Liliales ;***
  - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
  - ***Genre : Allium ;***
- ***Synonymes : Allium angolense Baker, Allium aobanum Araki, et d'autres ;***
- ***Synonymes français : oignon long de Florence, échalote cuisse de poulet, cuisse de poulet ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : echalion , Albasa, Anyezi, Bawang, Besalim, Butungulu, Cebola, Cebolla, Cebula, Chivannaulli, Cibule, Cipolla, Dungari, Irulli, Kanda, Kuchen zweibel, Kywtthun-ni, Luk, Mangafaka, Nirulli, Oignon, Palandu, Piyaz, Pyaj, Pyanj, Sogan, Sybo, Talap, Tamanegi, Tongolobe, Tschong, Ulligaddalu, Ullikadalu, Vengayam, Yang cong, Yangpa ;***



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

  Crus, les oignons se mangent en salade, assaisonnent les crudités. Cuits, ils parfument les viandes, les poissons, etc... ; les petits oignons blancs se confisent dans le vinaigre, seuls, ou avec d'autres aromates ; les feuilles peuvent être utilisées comme de la ciboulette.

  Détails :

  Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture$^{(dp*)}$, feuille (feuilles : idem bulbes$^{|{{{(dp*)(27(+x))}}}}$, ex. comme potherbe$^{{{{(dp*)}}}}$; germes$^{(dp*)}$ (graines germées$^{{{{27(+x)}}}}$) : crus [nourriture/aliment$^{{{{(dp*)}}}}$: salade$^{27(+x)}$]) comestibles.(1*)

  Les bulbes et les feuilles sont utilisés comme aromatisants crus ou cuits

  Partie testée : feuilles $^{{{{0(+x)}}}}$ ***(traduction automatique)***
  Original : Leaves $^{{{{0(+x)}}}}$

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*

90	*0*	*0*	*1.4*	*49*	*0*	*0.5*	*0.5*



Précautions :

(1*)Voir genre Allium pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)[{{{{rp*}}}].

- ***Note médicinale : ******
- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

- ***Liens, sources et/ou références :***
    - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium_cepa-ascalonicum ***;***

      dont classification :