

Allium porrum L., 1753 (Poireau)

Identifiants : 695/allpor

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 02/10/2020

• Classification/taxinomie :

- Ordre : Asparagales ;
- Famille : Amaryllidaceae ;
- Sous-famille : Allioideae ;
- Tribu : Allieae ;
- Sous-tribu : x ;
- Sous-genre : x ;
- Section : x ;
- Nom complet : ? ;

• Synonymes : x (=) basionym, *Allium ampeloprasum* L. 1753 (synonyme selon GRIN ; nom accepté et "synonyme de" {nom retenu}, selon TPL) ;

• Synonymes français : asperge du pégot (Provence), asperge du pauvre, porreau, poirée, poirette ;

• Nom(s) anglais et/ou international(aux) : leek, pearl onion [*Allium porrum* var. *sectivum*] , Breitlauch (de), Porree (de), Lauch (de), Perlzwiebel [var. *sectivum*] (de), Winter-Lauch (de), cong (cn transcrit), jiu cong (cn transcrit), da suan (cn transcrit), tai chung (cn transcrit), puerro (es), porro (it), kurrat abou shousha (ar), perleleg [var. *sectivum*] (da), parel-look [var. *sectivum*] (da), riikeu (ko transcrit), alho-porró (pt), ajo porro (es), poro (es, Amérique latine) ;



• Note : *****

• Note perso : *****

• Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture μ {(dp*) μ /aliment et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique μ {(dp*) μ]) et feuille (feuilles : idem bulbes ; et graines germées μ {(27(+x) μ (très jeunes pousses) crues [nourriture/aliment μ {(dp*) μ : salade μ {(27(+x) μ comestibles.(1*) ;

fleurs, feuilles, racines μ {(5(+x) μ .

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

-feuilles - crues ou cuites μ {(5(+) μ (ex. : comme potherbe μ {(dp*) μ) ; 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 μ {(5(K) μ ;

-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 μ {(5(K) μ .

-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 μ {(5(K) μ ; ils peuvent également être picklés μ {(5(+) μ .(1*) ;



Précautions à prendre :

(1*)Voire genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses) μ {(dp*) μ .

• Autres infos : Un des légumes majeurs. μ {(27(+x) μ ;

• Catégories principales : aromate, légume, pcp ;

- **Nombre de graines au gramme : 350/400 ;**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Allium porrum " : [pages](#), [images](#) / "Poireau" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 18, par Louis Bubenicek) ;