

Allium rubellum M.Bieb., 1808

Identifiants : 700/allrub

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 01/10/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille :** Amaryllidaceae ;

- **Synonymes :** *Allium leptophyllum* Wall. 1831 (synonyme mais nom invalide, selon TPL) ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Himalayan onion ;



- **Note perso :** **/**

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Produit des bulbes plus fortement piquants que ceux des Oignons ordinaires. Le capitaine Pogson les considère comme sudorifiques. Ses feuilles forment, dit-on, un bon condiment. Feuilles également cuites comme potherbe ? (qp*).



Précautions à prendre :

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

- **Autres infos :** Espèce de l'Himalaya ;

- **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 rubellum*" : [pages](#), [images](#) ;

dont livres et bases de données : 76Le Potager d'un curieux - histoire, culture et usages de 250 plantes comestibles peu connues ou inconnues (livre, page 8 [*Allium leptophyllum* Wall.], par A. Paillieux et D. Bois) ;