

Allium carinatum L., 1753 subsp. pulchellum (G.Don) Bonnier & Layens 189

Identifiants : 1470/allcar1

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Monocotylédones ;
- **Ordre :** Asparagales ;
- **Famille :** Amaryllidaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Liliopsida ;
- **Ordre :** Liliales ;
- **Famille :** Amaryllidaceae ;
- **Genre :** Allium ;

- **Synonymes :** *Allium pulchellum* G.Don 1827, *Allium pulchelum* (nom invalide [erreur = écriture/orthographe incorrecte/fausse/erronée] ou variante orthographique valide ? (qp*)) ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Keeled garlic , Gredljasti luk, Koritasti luk ;



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

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^(dp*)μ/alimentμ27(+x)] et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou^{(((dp*))} condiment^{27(+x)} aromatique^{(((dp*))})) et feuille (feuilles : idem bulbes^{l(((dp*))27(+x))}, ex. comme potherbe^{(((dp*))}) comestibles.(1*) Les bulbes sont consommés crus ou cuits. Les feuilles sont consommées crues ou cuites. Les fleurs sont utilisées crues ou pour parfumer les salades . Certaines formes ont des bulbilles qui sont marinées



néant, inconnus ou indéterminés.(1*)Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)^{(((rp*))}.

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

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

dont classification :

