

Allium porrum L., 1753 (Poireau)

Identifiants : 1618/allpor

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le jan, fev, mar, avr, mai, juin, juil, aou, sep, oct, nov, dec

- **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 ;
 - Sous-famille : Allioideae ;
 - Tribu : Allieae ;
 - Genre : Allium ;
- **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, local(aux) 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) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** De -7 à -25°C ;



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

On consomme généralement le fût bien blanc, cuit, en gratins, vinaigrettes, sautés, braisés, en tartes salées, en purée... Ils sont indispensables dans les potages de légumes, le pot au feu, les potées...

Détails :

Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture^(dp)/aliment et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou condiment aromatique^{(((dp))}]) et feuille (feuilles : idem bulbes ; et graines germées^{(((27(+x))} (très jeunes pousses) crues [nourriture/aliment^{(((dp))} : salade^{27(+x)}] comestibles.(1*)

Fleurs, feuilles, racines^{{{(5+*)}}}.

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

-feuilles - crues ou cuites^{{{(5+)}}} (ex. : comme potherebe^{{{(dp*)}}}) ; 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^{{{(5(K))}}} ;

-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^{{{(5(K))}}}.

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



Précautions :

^(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)):**

Par Kerner, J.S., *Abbildungen aller ökonomischen Pflanzen (1786-1798) Abbild. Oekon. Pfl., via plantillustrations*

- **Autres infos :** Un des légumes majeurs.^{{{(27+*)}}}
- **Arôme et/ou texture :** entre l'oignon et l'asperge ;
- **Nombre de graines au gramme :** 350/400 ;
- **Liens, sources et/ou références :**
 - **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Poireau_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Poireau_(en_français)) ;
 - ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Allium_porum ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296308 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2351> ;

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