Allium triquetrum L., 1753
(Ail triquètre)

Identifiants : 1703/alltrq

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 23/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Monocotylédones ;***
    - ***Ordre : Asparagales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Liliopsida ;***
    - ***Ordre : Liliales ;***
    - ***Famille : Amaryllidaceae ;***
    - ***Tribu : Allieae ;***
    - ***Genre : Allium ;***
- ***Synonymes : x (=) basionym, Allium medium G.Don 1827 ;***
- ***Synonymes français : ail à trois angles, porru (Corse), ail triquette, ail à trois angles à fleurs blanches, ail à tige triquètre, ail des cygnes, triquette ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : angled onion, three-corner garlic, three-corner leek, triquetrous garlic, triquetrous leek , dreikantiger Lauch (de), sloklök (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15/-17°C (-7/-10°C selon certains) ;***

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

  Les feuilles, s'utilisant comme la ciboulette (ciselées sur les salades, pâtes, omelettes, poêlées, riz Ou encore en pesto et dans les soupes), relèvent les plats d'une saveur d'ail plutôt douce et fraîche. Les tiges sont plus charnues que les feuilles et leur saveur est plus sucrée. Les boutons de fleurs, saupoudrés de sel et arrosés d'huile d'olive, peuvent être servis à l'apéro, tandis que les fleurs, très décoratives, apportent un soupçon d'ail. Les bulbilles sont, par exemple, poêlés, offrant ainsi du croquant et une saveur très agréables.

  Détails :

  Racine (bulbes : crus ou cuits [nourriture$^{(dp*)\mu/alimentµ27(+x)}$ et/ou assaisonnement : aromate (fines-herbes et/ou$^{\{\{\{(dp*)}$ condiment$^{27(+x)}$ aromatique$^{\{\{\{(dp*)}$)]) et feuille (feuilles : idem bulbes$^{|\{\{\{(dp*)(27(+x))}$, ex. comme potherbe$^{\{\{\{(dp*)}$) comestibles.(1*)

  Les feuilles, s'utilisant comme la ciboulette (ciselées sur des salades, des pâtes, du riz, dans des omelettes, des poêlées Ou encore en pesto et dans les soupes), relèvent les plats d'une saveur d'ail plutôt douce et fraîche. Les tiges, quant à elles, sont plus charnues que les feuilles et leur saveur est plus sucrée.

Les boutons de fleurs, saupoudrés de fleur de sel et arrosés d'un peu d'huile d'olive, peuvent être servis à l'apéro, tandis que les fleurs, très décoratives sur une assiette, apportent un petit parfum d'ail, discret et subtil.

Les bulbes/bulbilles sont, par exemple, poêlés, offrant ainsi du croquant et une saveur très agréables.

Les bulbes sont utilisés dans les salades. Les jeunes feuilles sont mangées. Les fleurs peuvent être ajoutées aux salades

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

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

Peu devenir (très) envahissant.

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

De gauche à droite :

Par Sowerby J.E. (English Botany, or Coloured Figures of British Plants, 3th ed., vol. 9: t. 1539 ; 1869), via x
Par Aroche, via wikimedia

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Il pousse dans les endroits tempérés. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. Il pousse dans des endroits humides et ombragés. Dans les climats plus froids, il a besoin de positions bien drainées. Herbier de Tasmanie[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : It grows in temperate places. It is frost resistant but drought tender. It grows in damp, shaded places. In colder climates it needs well-drained positions. Tasmania Herbarium[{{{0(+x)}}}].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Algérie, Argentine, Australie, Grande-Bretagne, Europe, Malouines, France, Irlande, Italie, Méditerranée, Maroc, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Portugal, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : Africa, Algeria, Argentina, Australia, Britain, Europe, Falklands, France, Ireland, Italy, Mediterranean, Morocco, New Zealand, North Africa, Portugal, South America, Spain, Tasmania, USA[{{{0(+x)}}}].

  - ***Notes :***

    Il existe environ 300 à 700 espèces d'Allium. La plupart des espèces d'Allium sont comestibles (Flora of China). Tous les alliums sont comestibles mais ils ne valent peut-être pas tous la peine d'être mangés! Cela peut devenir envahissant. Ils ont également été placés dans la famille Alliaceae[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : There are about 300-700 Allium species. Most species of Allium are edible (Flora of China). All alliums

are edible but they may not all be worth eating! It can become invasive. They have also been put in the family Alliaceae[{{{0(+x)].

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

  - ***Cuisine à l'Ouest :*** https://cuisinealouest.com/ail-triquetre-ou-triquette/ ***;***
  - ***Tela Botanica :*** https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-3268-synthese ***;***
  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/plant.aspx?LatinName=Allium+triquetrum ***;***

  dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-296839 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=2407 ***;***

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

  dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 485 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 66 ; Curtis, W.M., & Morris, D.I., 1994, The Student's Flora of Tasmania. Part 4B St David's Park Publishing, Tasmania, p 392 ; Dashorst, G.R.M., and Jessop, J.P., 1998, Plants of the Adelaide Plains & Hills. Botanic Gardens of Adelaide and State Herbarium. p 162 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 7 ; Food Composition Tables for use in Africa FAO http://www.fao.org/infoods/directory No. 729 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia. Plant Protection Society of Western Australia. p 16 ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 336 ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 53 ; Lamp, C & Collet F., 1989, Field Guide to Weeds in Australia. Inkata Press. p 10 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 14 ; Low, T., 1991, Wild Herbs of Australia and New Zealand. Angus & Robertson. p 105 (Drawing) ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australiaâ's Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 180 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 444 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research. Life Science Leaflets 3:17-54 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue. Western Australian Herbarium. p 29 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf ; Signorini, M. A., et al, 2009, Plants and traditional knowledge: An ethnobotanical investigation on Monte Ortobene (Nuoro, Sardinia). Journal or Ethnobiology and Ethnomedicine, 5:6 ; Sp. pl. 1:300. 1753 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 68 ; Terra, G.J.A., 1973, Tropical Vegetables. Communication 54e Royal Tropical Institute, Amsterdam, p 20 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew. ; Whiting, J. et al, 2004, Tasmania's Natural Flora. Tasmania's Natural Flora Editorial Committee PO Box 194, Ulverstone, Tasmania, Australia 7315 p 362 ; Woodward, P., 1996, Garlic and Friends. The History, Growth and Use of Edible Alliums. Hyland House. p 161