

Allium sativum L., 1753 f. blanc (Ail blanc)

Identifiants : 42454/allsataa

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- 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 longicuspis Regel, Allium pekinense Prokhanov, ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Garlic , Ahos, Ahus, Ail, Ajo, Arishtha, Bawang bodas, Bawang putih, Bellulli, Ā-esen, Chyet-thon-phew, Da suan, Galik, Harsun kelok, Hela lunu, Hom-tiam, Kathiem, Katiam, Krathiam, Kratiem, Kthem, Kyetthun-byu, Lasan, Lashuna, Lasun, Maneul, Ma ni, Nin-niku, Ramuza, Rosun, Sarymsak, Suan, Sudu lunu, Suen tau, Taornua, Tellagadda, Thom, Toi, Tongologasy, Tongolonkova, Top-setting wild garlic, Ulli, Vellaipundu, Vellavengayam, Velluli ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 7-10 (-15°C pour les parties aériennes) ;



- Note comestibilité : *****

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

Bulbe - cru ou cuit. Sa saveur très forte fait qu'il est principalement utilisé en très petites quantités, dans les salades et plats cuisinés. Quelques recettes : aïoli, beurre d'escargot, rouille, fondue au fromage... En plus des caïeux, les graines germées, l'aïlet, les feuilles et la tige fleurie sont également consommés, généralement ciselés. Les clous de girofle sont utilisés en petites quantités pour aromatiser les aliments. Les feuilles peuvent également être utilisées. Les feuilles doivent être coupées avant qu'elles ne soient mûres

Partie testée : bulbe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)

Original : Bulb^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
66	512	122	5.0	Tr	7	1.2	0



(1*)Quand on cuisine de l'ail, certains conseillent de retirer le germe, qui serait moins digeste que le reste de la gousse (en raison d'une plus grande concentration de produits organo-sulfurés)^{{{{wiki}}}}. Il y a eu des cas d'intoxication provoqués par la consommation, en grande quantité et par certains mammifères, de cette espèce ; les chiens semblent particulièrement

sensibles ; évitez avec des anticoagulants ; l'allaitement peut aggraver les coliques du bébé ; évitez plusieurs semaines avant la chirurgie ; mauvaise haleine !⁽⁽⁽⁵⁽⁺⁾⁾⁾. Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)^{(((rp*))}.

- Note médicinale : *****

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



Par Donovan Govan, via wikimedia

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :