

ANOTHER
HERB HERBERT FAVOURITE HERBS
FACT SHEET

Ciboulette

Allium schoenoprasum

Les oignons forment un genre répandu d'environ 700 espèces à l'odeur forte, bulbeux ou rhizomes bisannuels et vivaces provenant de l'hémisphère nord, de l'Éthiopie, d'Afrique du Sud et du Mexique, dont la robustesse varie selon l'origine.

De nombreux alliums ont été cultivés depuis la nuit des temps et sont universellement importants comme légumes, assaisonnements et plantes médicinales. Leur odeur caractéristique varie en acreté d'une espèce à l'autre et quelques exceptions sont presque inodores.

A. schoenoprasum (Ciboulettes), vivace en forme de motte aux feuilles concaves et cylindriques. Les fleurs en forme de cloche et de couleur violet clair tirant sur le rose, rarement blanches, sortent des ombelles en été.

PARTIES UTILISÉES

Les feuilles et les fleurs

PROPRIÉTÉS

Effets similaires aux autres *alliums*, mais plus faibles et rarement utilisés en médecine.

UTILISATION DE L'HERBE

Culinaire

La ciboulette est particulièrement bonne avec les pommes de terre et les œufs. Les feuilles et les bulbes sont utilisés en garniture, pour assaisonner les soupes et les salades

et avec les fromages à pâte molle, les omelettes et les sauces telles que la rémoulade et la ravigote. Les fleurs ont aussi un faible goût d'oignon et sont saupoudrées dans les salades.

CULTURE

Sol riche, léger, bien drainé et ensoleillé.

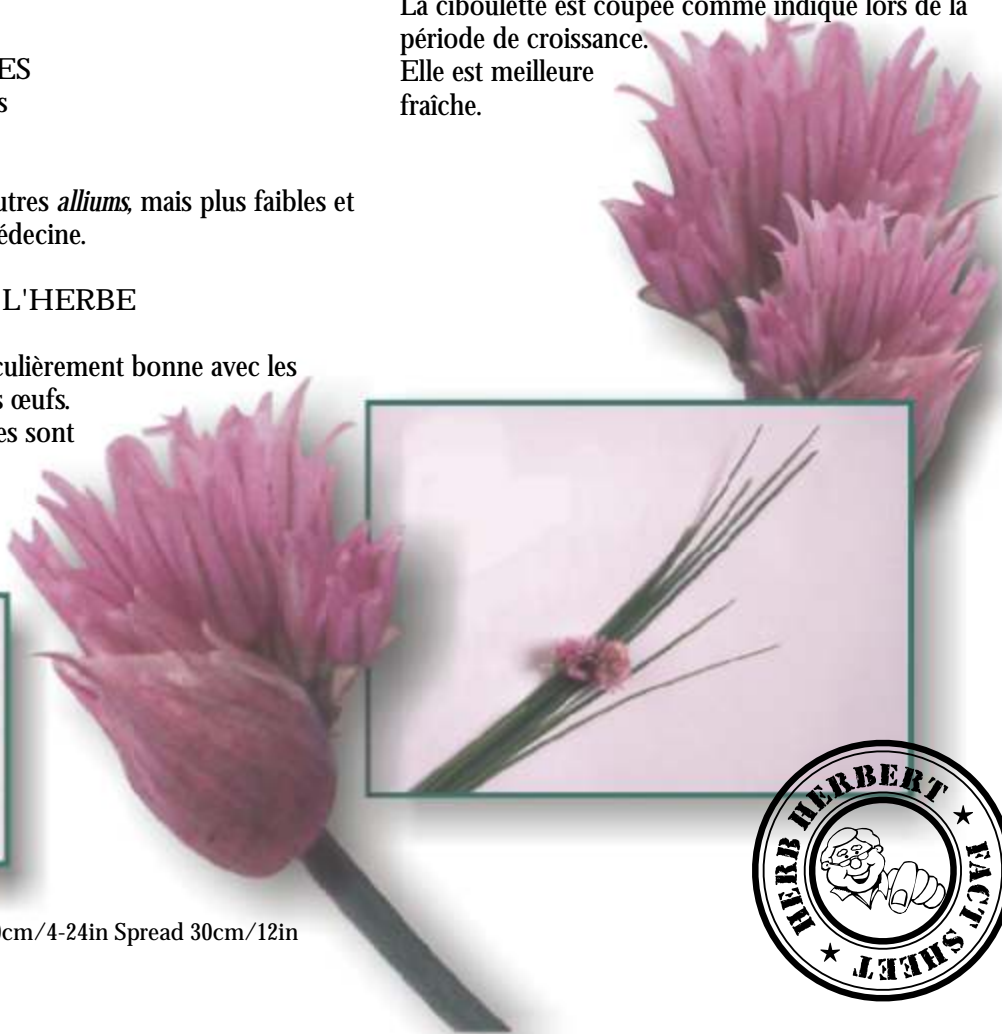
Multiplication par graines semées au printemps et en été. Couper la ciboulette au niveau du sol après la floraison afin de produire des feuilles fraîches. Les mouches de l'oignon sont habituelles dans certains pays. Les pucerons noirs peuvent aussi être un problème.

RÉCOLTE

La ciboulette est coupée comme indiqué lors de la période de croissance. Elle est meilleure fraîche.



Any enquiries can be directed to:
HERB HERBERT P/L
PO Box 24 Monbulk
Victoria 3793 AUSTRALIA
E-mail: herb@herbherbert.com



© HERB HERBERT P/L

Height 10-60cm/4-24in Spread 30cm/12in

