

Allium x cornutum



Toute l'année .H25/30cm. Cru pour assaisonner les salades, les omelettes. Cuit, même utilisation que l'oignon et pour civet de lièvre.

Taxonomie

Nom français : Ciboule St Jacques
Famille botanique : Amaryllidaceae

Divers

Particularités : aromatique
Partie de plante intéressante (alimentaire) : l'ensemble

Feuillage

Couleur des feuilles : vert

Fleurs

Couleur des fleurs : rose
Période de floraison : 06-juin, 07-juillet, 08-août

Fruits

Période de récolte : 05-mai, 06-juin, 07-juillet, 08-août, 09-septembre, 10-octobre, 11-novembre, 12-décembre, 01-janvier, 02-février, 03-mars

Morphologie

Hauteur : 20 - 40 cm