

# AIL DES VIGNES

## **Allium vineale**

*Aillet, petit ail, oignon bâtard*

Famille des **Alliacées**

### **Plantes cultivées de cette famille :**

ail, oignon, échalote, poireau, ciboulette...

**Floraison :** juin-juillet



## **PORTRAIT**

Petite plante herbacée, vivace par ses bulbilles. Feuilles vert glauque, creuses, à section cylindrique creusée d'une rigole.

Inflorescence compacte et sphérique composée tantôt de fleurs et de bulbilles, tantôt seulement de bulbilles, plus rarement de fleurs seules. Les bulbilles germent sur la plante mère avant de tomber à terre.

Odeur et goût d'ail.

## **MILIEU DE VIE**

Pelouses et prairies, bords de chemins, talus, friches, lisières.

## **CUEILLETTE**

Les feuilles sont présentes tout l'hiver s'il ne gèle pas, sinon elles apparaissent au printemps. On peut aussi récolter les bulbilles.

## **PARTIES COMESTIBLES**

Toute la plante : feuilles, bulbe, bulbilles.

## **VERTUS NUTRITIONNELLES**

Riche en soufre.

## **DANS L'ASSIETTE**

S'utilise cru, ciselé, comme condiment dans les salades et les sauces (vinaigrette), ou cuit dans les potages, omelettes, quiches, poêlées de légumes...

## **REMARQUES**

L'ail des vignes fut une adventice des cultures (vignes principalement) très répandue et très recherchée.

Il existe plusieurs espèces proches d'ail sauvage, toutes sont comestibles.