

Nom français: **Ciboulette**  
Nom botanique: **Allium Schoenoprasum**



La **ciboulette** est une plante aromatique originaire d'Orient de la famille des Amaryllidacées, cultivée pour ses feuilles souvent utilisées comme condiment. Nom commun: ciboulette, civette, chiboulette.

**Culture:** Multiplication le plus souvent par division des touffes, au printemps ou à l'automne. En culture commerciale, on la multiplie plutôt par semis en lignes espacées de 20 cm. Vivace, elle se cultive facilement en pot ou sur le rebord d'une fenêtre. Coupez fréquemment pour stimuler la pousse des feuilles. Nettoyez fréquemment le plant de ses feuilles mortes.

**Récolte:** de 3 à 5 mois après la plantation. Elle se commercialise en frais sous forme de bottillons ou après préparation de type industriel (surgélation, lyophilisation, déshydratation).

**Utilisation:** Les feuilles fraîches sont utilisées, crues, ciselées, pour aromatiser les crudités, les salades, et diverses préparations culinaires. Cuites, elles entrent aussi dans certaines recettes, sauces, omelette . Les fleurs peuvent avantageusement être utilisées pour la décoration de salades ou même de plats en sauce, elles peuvent aussi se conserver au vinaigre comme les cornichons mais elles perdent alors leur belle couleur.

Fiche réalisée par Ali, 4ème1B, Collège Renè Cassin, Tarascon.

