Graines - Semences
Ensemble, cultivons la biodiversité !

Ciboulail - Ciboulette chinoise 100 graines

En savoir plus:

La ciboulette chinoise est une plante aromatique à découvrir :

La ciboulail (***Allium tuberosum***) est une **plante vivace aromatique** très savoureuse. Elle appartient à la même famille que l'ail, l'oignon et l'échalote. Comme la ciboulette, elle**pousse en touffe**, elle peut atteindre une **hauteur de +- 70 cm** et ses feuilles sont vertes et plates.

Sa saveur convient parfaitement bien à de nombreux plats, en particulier en cuisine asiatique. Mais elle s'utilise aussi en cuisine occidentale **pour parfumer les salades, les potages etc.**

On peut la cultiver partout, en **pleine terre**, en **jardinière** ou en **pot** sur un rebord de fenêtre. N'hésitez pas à cultiver cette savoureuse plante.

Comment cultiver la ciboulail ?

La ciboulette chinoise aime la compagnie de la carotte.

La ciboulail préfère un sol frais, bien drainé, souple et enrichi à l'automne, **ainsi qu'une exposition ensoleillée.**

Creusez un trou deux fois supérieur à la taille de la touffe et ce, tous les 40 cm.

Découvrir les conseils de Fabien ? Scannez le QR code ci-contre pour retrouver une série de vidéos conseil, les actualités du moment, les travaux du mois, ... et bien d'autres informations utiles quel que soit votre niveau.

Plantez votre ciboulail au centre et rebouchez avec la terre.

Evitez d'enterrer la base des feuilles, dangereux pour leur pourrissement, le collet de la motte doit affleurer le sol.

Tassez et arrosez.

Semis :

Semez de février à avril plusieurs dizaines de graines **dans un pot**, sous abri ou dans une serre, afin de former une petite touffe.

Le jardinage demande de la patience, il faudra au moins 2 mois avant de pouvoir repiquer vos touffes de ciboulail au jardin.

Si vous voulez **semer les graines directement dans votre potager**, vous pourrez le faire **d'avril à juillet**.

Comment entretenir la ciboulette chinoise ?

Il vaut mieux **attendre que le sol soit bien sec pour arroser** votre ciboulail. Trop d'humidité peut asphyxier les racines. Désherbez régulièrement, binez et sarclez pour aérer la terre.

Il est recommandé de **rabattre les tiges à quelques centimètres** du sol pour permettre à la touffe de se régénérer. Renouvelez cette opération environ une fois par mois.

Coupez régulièrement les fleurs afin d'éviter une montée en graines.

La ciboulail est une **plante vivace** et peut rester plusieurs années au même endroit. Nous vous conseillons néanmoins de la changer de place tous les 2 ou 3 ans.

En hiver sa croissance s'arrête et elle reprendra aux premiers jours du printemps suivant.

Récolte de la ciboulail:

Coupez les feuilles à la base, au fur et à mesure de vos besoins.

Conservation de la ciboulail :

Laver les feuilles, les sécher et les placer dans un sac congélation .....Rien de plus simple !

Encore des questions à propos de la Ciboulail ou ses variétés alternatives ?

Graines & Semences, **leader en vente en ligne de graines de qualité** , est à votre service pour toute question ou précision. Vous souhaitez bénéficier de **conseils quant à nos graines de plante condimentaire**? Contactez notre service clients sans engagement. Nous sommes là pour vous aider.

Caractéristiques:

Type de graines	Graines reproductibles et non traitées
Nom botanique (latin)	Allium tuberosum
Synonyme	Ciboulette ail - ciboulette chinoise
Famille botanique	Lilliacées
Type de plantes	Plante condimentaire, aromatique et/ou médicinale
Exposition	Soleil
Hauteur	60 cm à 80 cm
Nombre de graines par gramme (+/-)	300
Mois de semis et plantation	Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet
Mois de récolte	Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre

Description courte:

La ciboulail a un goût inimitable !

La **Ciboulail ou Ciboulette ail**, est une **variété de ciboulette chinoise** dont les feuilles aplaties ont **une douce saveur d'ail**. **Les fleurs blanches** en forme d'étoiles **peuvent également être consommées**.