

L'aillet, mais qu'est-ce que c'est ?



L'aillet est un légume ressemblant aux jeunes pousses d'oignons ou à un petit poireau avec sa tige verte. Il s'agit en vérité d'une jeune pousse d'ail dont le bulbe n'est pas encore formé ! Ce légume est très populaire dans le sud-ouest.

L'aillet a le goût de l'ail mais en plus délicat, il accompagnera merveilleusement bien tous vos plats printaniers. Il se mange tout aussi bien cuit que cru.

Cuisiner l'aillet !

- Cru: Il peut être servi à table nettoyé entier, pour accompagner les pâtés, les terrines. Vous pouvez l'émincer sur une salade de légumes ou une salade verte pour parfumer. Il y a même certains amateurs qui le mange seul à la croque-au-sel, en entrée !
- Cuit: Il remplacera l'ail dans vos préparations que ce soit avec une côte de veau, un gigot d'agneau, des pâtes, des carottes... Vous pouvez aussi tester l'omelette à l'aillet !

Tout est frais dans l'aillet !

- Cuit comme cru, tout se mange dans l'aillet. Le bulbe mais aussi les tiges, comme sur un oignon botte !