

Tout sur… l'oignon rouge

Description

Isabelle Morand

default wat https://magazine.hortus-focus.fr/blog/2023/03/04/tout-sur-loignon-rouge/



Sa saveur est plus douce que celle des oignons jaunes, et son goût plus sucré. Il est aussi plus croquant. Bon, cà té odeur, c'est kif-kif et quand on les épluche, on pleure aussi! Comment cultiver et cuisiner l'oignon rouge ? Et découvrez quelques variétés particuliÃ"res rouges ou rosées.

Mais pourquoi est-il rouge?

Contrairement aux autres oignons, il contient un pigment naturel instable, la cyanidine qui donne Â chaque espà ce d†oignon rouge (Allium cepa) une couleur diffà crente, pouvant varier du rose au violet. De nombreux fruits et Iégumes contiennent cette cyanidine : la grenade, le cassis, la mûre, les fruits du sureau noir et bien évidemment le chouâ€l rouge!

Comment cultiver l'oignon rouge

Le semis : vous pouvez semer en caissettes en automne ou en pleine terre de février à avril. N'oubliez pas d'éclaircir quand les petits plants ont plusieurs feuilles.

La plantation : pour les pas trop doués du semis, mieux vaut acheter des bulbilles à planter (fin février début mars) tous les 15 cm environ sur une parcelle du potager où n'ont pas été cultivés d'oignons, d'ail, d'échalotes depuis 3 à 4 ans. La pointe des bulbilles doit être recouverte d'environ 1 cm de terre. Les racines doivent être bien en contact avec la terre.

L'entretien : un coup de binette pour désherber, peu d'arrosage (sauf s'il fait vraiment sec).

La récolte : vous pouvez les arracher quand les feuilles jaunissent et s'affalent sur le sol. Utilisez une fourche-bÃache pour les arracher et s'il fait beau, laissez-les ressuyer 48 heures. Sinon, rentrez-les et laissez sécher au sec.

La conservation : vous pouvez réaliser des tresses ou les disposer dans des cagettes dans lesquelles mieux vaut qu'ils ne se touchent pas ou soient empilés. Si vous les entassez, vous ne repérerez pas une éventuelle pourriture sur un bulbe qui peut rapidement contaminer les voisins.

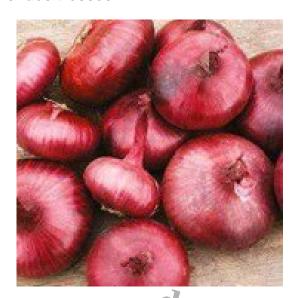


Gros modÃ"le



Cette vieille variété italienne se distingue par sa forme : on dirait un échalion. Le poids des bulbes de **â€~Long de Florenceâ€**™est également remarquable puisqu'ils peuvent atteindre 400 g, de quoi l'utiliser dans plusieurs salades. À déguster rapidement, car il se conserve mal.

Le roi des tresses



L'oignon rouge **â€~de GenÃ~ve'**est celui recommandé par <u>Kokopelli</u> pour faire des tresses. Le bulbe est un peu aplati, la peau rouge foncé. Les tresses peuvent se conserver jusqu'Ã 8 atermark mois, un record chez les oignons rouges.

Pour le Midi



Sa jolie peau est brune et brillante et il est tout à fait adapté Ã la culture en zone méditerranéenne. **'BronzÃ**© **d'Amposta'**produit de gros bulbes bien ronds, fermes, qui de plus se conservent trÃ"s bien.

Un des plus plantés



Une valeur sûre, cet oignon †de Brunswick'. On le trouve souvent sur les marchés (même si aucune étiquette n'indique son nom). Les bulbes sont gros et la chair vraiment trà s douce. Trà s bonne productivité.

C'est quoi l'échalion?



L'échalion est en fait issu du croisement dấ€™un oignon rouge et d'une échalote

L'échalion, surnommé échalote cuisse de poulet, ne possède qu'un bulbe (ou caïeu), contre deux ou trois pour l'échalote A gauche sur la photo : échalote – A droite sur la photo : échalion.



Contrairement à une idée répandue, **l'échalion ou cuisse de poulet n'est pas une échalote**. Il s'agit en fait d'un**oignon à la forme allongée**. Donc quand vous achetez une **â€~Cuisse de poulet du Poitou'**, vous consommez de l'oignon.

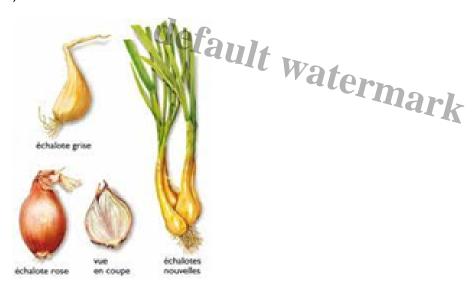
Contrairement à une idée répandue, **l'échalion ou cuisse de poulet** n'est pas une échalote. Il s'agit en fait d'un**oignon à la forme allongée**. Donc quand vous achetez une **â€~Cuisse de poulet du Poitou'ou ZEBRUNE TYPE ECHALION AB**, vous consommez de l'oignon.

Il existe une autre diffA©rence entre les deux.



La variété **Allium cepa L. groupe cepa** Ã celle des **oignons et échalions**. (Ã gauche sur la photo).

La variété **Allium cepa L. groupe Aggregatum** correspond à lâ€[™]**Ã**©**chalote** (Ã droite sur la photo).



L'échalote se plante.

L'échalion se sÃ"me.

Quant au goût, il met tout le monde d'accord : il se situe entre l'oignon et… l'échalote !

Categorie

- 1. SRHGx
- 2. to check

Tags

- 1. oignon
- 2. oignon rouge

date créée 4 avril 2023 Auteur cblancke

