



Tout surâ?! lâ??oignon rouge

Description

Isabelle Morand

<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, c'est une odeur, c'est kif-kif et quand on les épluche, on pleure aussi ! Comment cultiver et cuisiner l'oignon rouge ? Et découvrez quelques variétés particulières rouges ou roses.

Mais pourquoi est-il rouge ?

Contrairement aux autres oignons, il contient un pigment naturel instable, la cyanidine qui donne à chaque espèce d'oignon rouge (*Allium cepa*) une couleur différente, pouvant varier du rose au violet. De nombreux fruits et légumes contiennent cette cyanidine : la grenade, le cassis, la mûre, les fruits du sureau noir et bien évidemment le chou 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 douces 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 des oignons, ail, chalotes 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'affaissent sur le sol. Utilisez une fourche-bêche 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 rationaliser 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 repêcherez pas une éventuelle pourriture sur un bulbe qui peut rapidement contaminer les voisins.



Gros modèle



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

Le roi des tresses



L'« oignon rouge à de Genève » est celui recommandé par [Kokopelli](#) pour faire des tresses. Le bulbe est un peu aplati, la peau rouge foncée. Les tresses peuvent se conserver jusqu'à 8 mois, un record chez les oignons rouges.

Pour le Midi



Sa jolie peau est brune et brillante et il est tout à fait adapté à la culture en zone méditerranéenne. « Bronze d'Amposta » produit de gros bulbes bien ronds, fermes, qui de plus se conservent très 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 très douce. Très bonne productivité.

C'est quoi l'échalion ?



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

L'échalion, surnommé échalote **cuisse de poulet**, ne possède qu'un bulbe (ou caeu), 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 **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 **Cuisse de poulet du Poitou ou ZEBRUNE TYPE ECHALION AB**, vous consommez de l'oignon.

Il existe une autre différence entre les deux.



La variété **Allium cepa L. groupe cepa** est celle des **oignons et chalions**. (à gauche sur la photo).

La variété **Allium cepa L. groupe Aggregatum** correspond à la **chalote** (à droite sur la photo).



La **chalote** se plante.

Le **chalion** se sème.

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

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. oignon
2. oignon rouge

date création

23 février 2026

Auteur

cblancke

default watermark