

Tout surâ?¦ lâ??oignon rouge

Description

default watermark

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 goÃ»t plus sucrÃ©. Il est aussi plus croquant. Bon, cÃ´tÃ© odeur, câ??est kif-kif et quand on les Ã©pluche, on pleure aussi ! Comment cultiver et cuisiner lâ??oignon rouge ? Et dÃ©couvrez quelques variÃ©tÃ©s particuliÃ¨res rouges ou rosÃ©es.

Mais pourquoi est-il rouge ?

Contrairement aux autres oignons, il contient un pigment naturel instable, la cyanidine qui donne Ã chaque espÃ¨ce dâ??oignon rouge *(Allium cepa)* une couleur diffÃ©rente, pouvant varier du rose au violet. De nombreux fruits et lÃ©gumes contiennent cette cyanidine : la grenade, le cassis, la mÃ»re, les fruits du sureau noir et bien Ã©videmment le chouâ?¦ rouge !

Comment cultiver lâ??oignon rouge

Le semis : vous pouvez semer en caissettes en automne ou en pleine terre de fÃ©vrier Ã avril. Nâ??oubliez pas dâ??Ã©claircir quand les petits plants ont plusieurs feuilles.

La plantation : pour les pas trop douÃ©s du semis, mieux vaut acheter des bulbilles Ã planter (fin fÃ©vrier dÃ©but mars) tous les 15 cm environ sur une parcelle du potager oÃ¹ nâ??ont pas Ã©tÃ© cultivÃ©s dâ??oignons, dâ??ail, dâ??Ã©chalotes depuis 3 Ã 4 ans. La pointe des bulbilles doit Ãªtre recouverte dâ??environ 1 cm de terre. Les racines doivent Ãªtre bien en contact avec la terre.

Lâ??entretien : un coup de binette pour dÃ©sherber, peu dâ??arrosage (sauf sâ??il fait vraiment sec).

La rÃ©colte : vous pouvez les arracher quand les feuilles jaunissent et sâ??affalent sur le sol. Utilisez une fourche-bÃªche pour les arracher et sâ??il fait beau, laissez-les ressuyer 48 heures. Sinon, rentrez-les et laissez sÃ©cher au sec.

La conservation : vous pouvez rÃ©aliser des tresses ou les disposer dans des cagettes dans lesquelles mieux vaut quâ??ils ne se touchent pas ou soient empilÃ©s. Si vous les entassez, vous ne repÃ©rerez pas une Ã©ventuelle pourriture sur un bulbe qui peut rapidement contaminer les voisins.

default watermark



Gros modÃ¨le



Cette vieille variÃ©tÃ© italienne se distingue par sa forme : on dirait un Ã©chalion. Le poids des bulbes de **â??Long de Florenceâ??** est Ã©galement remarquable puisquâ??ils peuvent atteindre 400 g, de quoi lâ??utiliser dans plusieurs salades. Ã? dÃ©guster rapidement, car il se conserve mal.

Le roi des tresses



Lâ??oignon rouge **â??de GenÃ¨veâ??** est celui recommandÃ© par Kokopelli pour faire des tresses. Le bulbe est un peu aplati, la peau rouge foncÃ©. Les tresses peuvent se conserver jusquâ??Ã 8 mois, un record chez les oignons rouges.

default watermark

Pour le Midi



Sa jolie peau est brune et brillante et il est tout Ã fait adaptÃ© Ã la culture en zone mÃ©diterranÃ©enne. **â??BronzÃ© dâ??Ampostaâ??** produit de gros bulbes bien ronds, fermes, qui de plus se conservent trÃ¨s bien.

Un des plus plantÃ©s



Une valeur sÃ»re, cet oignon **â??de Brunswickâ??**. On le trouve souvent sur les marchÃ©s (mÃªme si aucune Ã©tiquette nâ??indique son nom). Les bulbes sont gros et la chair vraiment trÃ¨s douce. TrÃ¨s bonne productivitÃ©.

Câ??est quoi lâ??Ã©chalion ?



default watermark

Lâ??Ã©chalion est en fait issu du **croisement dâ??un oignon rouge et dâ??une Ã©chalote**.

Lâ??Ã©chalion, surnommÃ© Ã©chalote **cuisse de poulet**, ne possÃ¨de **quâ??un bulbe** (ou **caÃ¯eu**), contre **deux ou trois pour lâ??Ã©chalote**. A gauche sur la photo : Ã©chalote â?? A droite sur la photo : Ã©chalion.



Contrairement Ã une idÃ©e rÃ©pandue, **lâ??Ã©chalion ou cuisse de poulet nâ??est pas une Ã©chalote**. Il sâ??agit en fait dâ??un **oignon Ã la forme allongÃ©e**. Donc quand vous achetez une **â??Cuisse de poulet du Poitouâ??**, vous consommez de lâ??oignon.

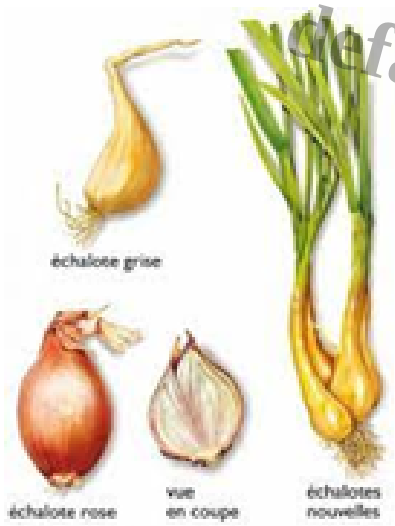
Contrairement Ã une idÃ©e rÃ©pandue, **lâ??Ã©chalion ou cuisse de poulet** nâ??est pas une Ã©chalote. Il sâ??agit en fait dâ??un **oignon Ã la forme allongÃ©e**. Donc quand vous achetez une **â??Cuisse de poulet du Poitouâ?? ou ZEBRUNE TYPE ECHALION AB**, vous consommez de lâ??oignon.

Il existe une autre diffÃ©rence entre les deux.



La variÃ©tÃ© **Allium cepa L. groupe cepa** Ã celle des **oignons et Ã©chalions**. (Ã gauche sur la photo).

La variÃ©tÃ© **Allium cepa L. groupe Aggregatum** correspond Ã lâ??**Ã©chalote** (Ã droite sur la photo).



default watermark

Lâ??Ã©chalote se plante.

Lâ??Ã©chalion se sÃ¨me.

Quant au goÃ»t, il met tout le monde dâ??accord : il se situe entre lâ??oignon etâ?¦ lâ??Ã©chalote !

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. oignon
2. oignon rouge

date crÃ©Ã©e
23 fÃ©vrier 2026
Auteur

cblancke

default watermark