Oignon

(Allium cepa)

var. cepa f. rouge

C'est une variété à peau rouge violacée et chair blanche teintée de rouge, à la saveur plus sucrée que les oignons blancs ou jaunes.

Les oignons rouges sont souvent consommés crus (et peuvent être ajoutés aux salades pour la couleur et le mordant), grillés ou légèrement cuits avec d'autres aliments ; une fois coupés, ils peuvent être trempés dans de l'eau froide pendant un certain temps, ce qui réduit le "mordant" et le piquant ; les feuilles peuvent être utilisées comme de la ciboulette.

Semis en lignes distantes de 25-30cm, en pépinière ou en place ; éclaircissage (ou repiquage) à 15-20cms sur le rang.

Notes :