

# **Allium cepa L., 1753** **f. rouge cv. 'Brunswick (de)'**

## **(Oignon rouge)**

**Identifiants : 42456/allcepcc1**

**Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 08/05/2024**

• **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Monocotylédones ;
- **Ordre :** Asparagales ;
- **Famille :** Amaryllidaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Liliopsida ;
- **Ordre :** Liliales ;
- **Famille :** Amaryllidaceae ;
- **Genre :** Allium ;

• **Synonymes :** Allium angolense Baker, Allium aobanum Araki, et d'autres ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Bulb onion , Albasa, Anyezi, Bawang, Besalim, Butungulu, Cebola, Cebolla, Cebula, Chivannaulli, Cibule, Cipolla, Dungari, Irulli, Kanda, Kuchen zweibel, Kywthun-ni, Luk, Mangafaka, Nirulli, Oignon, Palandu, Piyaz, Pyaj, Pyanj, Sogan, Sybo, Talap, Tamanegi, Tongolobe, Tschong, Ulligaddalu, Ullikadalu, Vengayam, Yang cong, Yangpa ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -15 à -25°C ;



• **Note comestibilité :** \*\*\*\*\*

• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

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.

**Détails :**

**Racine (bulbes :** crus ou cuits [nourriture<sup>(dp\*)</sup>, feuille (feuilles : idem bulbes<sup>l{{{(dp\*)}(27(+x))}}</sup>, ex. comme potherbe<sup>l{{{(dp\*)}}</sup> ; germes<sup>(dp\*)</sup> (graines germées<sup>l{{{(27(+x))}}</sup>) : crus [nourriture/aliment<sup>l{{{(dp\*)}}</sup> : salade<sup>27(+x)</sup>]) comestibles.(1\*)

**Partie testée :** feuilles <sup>l{{{(0(+x))}}</sup> (traduction automatique)

**Original :** Leaves <sup>l{{{(0(+x))}}</sup>

**Taux d'humidité**    **Énergie (kj)**    **Énergie (kcal)**    **Protéines (g)**    **Pro-vitamines A (µg)**    **Vitamines C (mg)**    **Fer (mg)**    **Zinc (mg)**

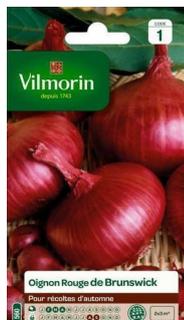


**Précautions :**

(1\*) Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)<sup>(((rp))</sup>.

- Note médicinale : \*\*\*

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



*Par inconnu, via truffaut*

- Liens, sources et/ou références :

**dont classification :**