

Allium cepa L., 1753 f. rouge cv. 'Roscoff (de)'

(Oignon rose)

Identifiants : 42458/allcepcc2

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 ;**

• **Synonymes français : oignon rosé de Roscoff ;**

• **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)) :**

Cru, son parfum est fruité, sa texture est croquante et très juteuse ; ses arômes sont intenses et complexes. Son goût sucré et peu piquant permet son utilisation en salades. Cuit, il perd de sa force mais développe son goût sucré et fruité. La texture devient fondante.

Détails :

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

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.

Partie testée : feuilles ^{{{(0+x)}}} (traduction automatique)

Original : Leaves ^{{{(0+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90	0	0	1.4	49	0	0.5	0.5



Précautions :

(1*) Voir genre *Allium* pour les précautions à prendre (risques de confusion et possible toxicité à fortes doses)^{{{(rp)}}}.

• Note médicinale : ***

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



Par Patrick Le Ménahèze, via x

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Oignon_de_Roscoff_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Oignon_de_Roscoff_(en_français)) ;

dont classification :