

L'Oignon

Rosé de Roscoff



[La culture]

L'Oignon « Rosé » est la spécificité de la région de Roscoff, il a été rapporté du Portugal au XVIIème siècle. L'oignon est une plante bulbeuse qui fait partie de la famille des Liliacées comme l'ail et le poireau. Traditionnellement on sème la graine à l'automne pour repiquer le plant au printemps.

L'oignon est planté au printemps, quand la terre commence à se réchauffer. Il n'a alors que 2 à 3 feuilles et ne possède pas encore de bulbe.

Le désherbage se fait manuellement. Courant Août, arraché avant maturité, l'oignon sèche 1 à 2 semaines dans le champ. Après ramassage, il est équeuté puis calibré, il peut être également vendu en tresse.

Le rosé de Roscoff se conserve dans un endroit sec et à l'abri de la lumière jusqu'au mois d'avril.

[Le saviez-vous ?]

Vers 1860, des hommes de la zone légumière du Nord-Finistère (pays de Roscoff) commercialisent l'oignon rosé en Grande-Bretagne. Sous forme de tresses enfilées sur un bâton porté à l'épaule ou en chapelet sur les guidons des vélos, on vend le rosé de Roscoff au porte à porte. Les plus jeunes en reviennent avec le surnom de Johnnies (petit Jean).

Aujourd'hui, l'oignon rosé de Roscoff est en cours de reconnaissance AOC.

Recommandé par de nombreux cuisiniers, l'oignon rosé de Roscoff se caractérise par une saveur unique et une chair des plus fondantes. Bien fourni en vitamine C et en facteur vitaminique P, l'oignon reste très riche en minéraux et oligo-éléments pour un apport calorique modéré.



Photo Johnnies maître de Roscoff

[Calendrier de Commercialisation]

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

L'oignon rosé de Roscoff est une variété du terroir



[La Recette]

Gratin de lieu noir et d'oignons rosé de Roscoff

600 g de lieu noir

500 g d'oignons rosé de Roscoff émincés

¼ l de lait (de vache demi-écrémé ou filtrat de soja ou autre lait végétal)

1 C à S de maïzena

1 C à S de crème fraîche

40 g de gruyère râpé

sel, poivre, muscade

400 g de pommes de terre à cuire à la vapeur

Éplucher et émincer les oignons, couper le lieu en quatre parts égales. Dans une casserole sans eau ni graisse, mettre les oignons, saler, poivrer légèrement, poser sur ce lit d'oignons les morceaux de poisson, couvrir et faire cuire doucement 15 minutes. Pendant ce temps préparer une sauce béchamel diététique avec le lait, la maïzena et la crème fraîche, vérifier l'assaisonnement et ajouter une pointe de muscade.

Dans un plat à gratin légèrement graissé, disposer les filets de poisson cuits, recouvrir des oignons et de la sauce béchamel, saupoudrer de gruyère et faire gratiner rapidement au four avant de servir. Présenter à part les pommes de terres cuites à la vapeur.

Extraite de "la nouvelle cuisine familiale" de Brigitte Fichaux aux Editions GabriAndré

[La démarche Biobreizh]

Aujourd'hui, à travers la démarche Biobreizh, les producteurs de l'APFLBB s'imposent des règles de production plus strictes que celles exigées par la réglementation AB en vigueur, pour vous apporter des garanties supplémentaires.

C'est aussi une garantie sur l'origine des fruits et légumes : La Bretagne

Association des Producteurs de Fruits et Légumes Biologiques de Bretagne

18, rue de Brest - 29600 MORLAIX - Tél : 02 98 63 19 03 – Fax : 02 98 63 17 93

e-mail : Apflbb@wanadoo.fr

Site Internet : www.biobreizh.org