Oignon

(Allium cepa)

var. cepa f. rouge cv. 'Red Baron'

Variété aux bulbes ronds, rouges foncés, à chair blanche teintée de rouge, de très bonne qualité gustative (saveur douce et sucrée, parfaite pour les salades) ; excellente conservation hivernale.

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 ; feuilles utilisées comme la ciboulette.

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

Notes :