Oignon rouge

(Allium cepa)

var. cepa f. ruber





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.

Résistance au gel : -15 à -25°C ;

Comestibilité :
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.

