Oignon jaune
(Allium cepa)

f. flavus



C'est une variété d' oignon sec au goût prononcé. L'intérieur est blanc verdâtre, jaune clair, ou blanc ; ses couches de peau papyracées ont une couleur jaune-brun ou or pâle. Il est plus riche en soufre que l' oignon blanc , ce qui lui donne une saveur plus forte et plus complexe.

Les oignons jaunes sont généralement disponibles tout au long de l'année, cultivés entre le printemps et l'automne, puis stockés pour le reste de l'année. C'est l'oignon le plus cultivé en Europe du Nord, et il représente 90 % des oignons cultivés aux États-Unis.

Résistance au gel : -15 à -25°C ;

Comestibilité :
Crus, les oignons se mangent en salade, assaisonnent les crudités. Cuits, ils parfument les viandes, les poissons, etc...

Ils ont un goût riche d'oignon bien prononcé et conviennent à

des plats tels que les soupes (dont la soupe à l'oignon) et potées, ragoûts, les sautés et braisés, brochettes... Ils peuvent devenir collants et sucrés lorsqu'ils sont caramélisés.

