

OIGNONS



HISTOIRE

L'oignon, originaire d'**Asie centrale**, est l'une des plantes comestibles les plus anciennement cultivées. Il a été introduit en **Égypte** dès les premières dynasties, et il est même devenu le symbole de la déesse Isis, protectrice et salvatrice. Peu prise des Grecs, qui lui reprochent ses vertus lacrymogènes, il est en revanche très apprécié des Romains pour qui sa consommation augmenterait la force et le courage des soldats. L'oignon était également très utilisé au Moyen-Âge.

LA CULTURE EN FRANCE

L'oignon est une **plante annuelle, estivale ou hivernale**. Il peut être cultivé simplement par semis ou par plantation de petits bulbes.

Les différentes variétés d'oignons que l'on cultive aujourd'hui l'étaient déjà à la Renaissance. Elles sont en général classées par couleur de bulbe :

- **Oignons blancs**
- **Oignons jaunes**
- **Oignons rouges ou roses**

À L'ACHAT

Proposés surgelés, les oignons peuvent être :

- **Émincés** : les lamelles doivent être d'une épaisseur comprise entre 3 et 8 mm.
- **En cubes** : ils doivent être d'une section maximale de 12 mm.
- **En grelots** : petits oignons blancs entiers. Ils sont préparés à partir de bulbes frais, soigneusement épluchés avant d'être surgelés. Ils ne sont pas blanchis.

À TABLE !

L'oignon est à la fois un légume et un condiment. Il est d'une aide culinaire précieuse pour la cuisine de tous les jours. Il peut s'utiliser pour **réaliser une soupe, une tarte ou agrémenter les plats**. On peut même le faire compoter avec du sucre et le servir avec une terrine de gibier ou du Foie Gras.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Artus de la Fontaine, baron d'Oignon sous Henri II faisait, méthodiquement aligner ses invités en leur criant « serrez les rangs ». Cette manie tournée en dérision donna naissance à l'expression populaire « En rang d'oignon ».

