



L'OIGNON BLANC

L E TEMPS DES OIGNONS FRAIS, vendus en botte avec leurs tiges gorgées de sève, revient avec le printemps et court jusqu'à la fin de l'été. C'est une production maraîchère typique des ceintures vertes des grandes villes, comme l'indiquent les noms des principales variétés : le blanc-de-Vaugirard (type parisien) et le blanc-de-Pompéi (type méridional).

Primeur, l'oignon blanc doit être vendu aussitôt récolté, contrairement à son frère de garde : surveillez sa fraîcheur, facilement reconnaissable à la vigueur des tiges et à la brillance du bulbe. Il se conserve plusieurs jours en bas du réfrigérateur, dans une boîte hermétique pour éviter la propagation de son parfum. Pour rendre un oignon plus digeste, même cru, il suffit de l'émincer et de le passer sous l'eau très chaude.

Cru, l'oignon blanc joue les condiments : émincé ou haché avec un museau vinaigrette, une terrine de queue de bœuf, une mousse de sardines, un tartare de bœuf, une salade d'oranges et olives noires, des lentilles ou un gaspacho. Il aime aussi se glisser dans un fromage de chèvre frais, avec une tombée d'herbes finement ciselées.

Cuit, il se glace à la poêle pour accompagner un rôti de veau, du lapin, ou fond lentement en cocotte avec un sauté d'agneau. On peut aussi le transformer en crème, cuit avec du vin blanc et du cerfeuil, et mixé avec de la crème fraîche pour accompagner poisson ou volaille.

En condiment, l'oignon s'accommode du vin qui convient à l'aliment principal. Avec des harengs pommes à l'huile, doux et puissants, un muscadet ou une bière blonde. Avec un chèvre frais aux herbes, un rouge léger.

Dans l'oignon, tout est bon. Ne jetez pas les queues de vos oignons blancs, mais ajoutez-les, finement ciselées, à une salade verte, des carottes râpées, des tomates en salade, une omelette, un plat de lentilles tièdes : leur saveur délicatement alliée rappelle celle de la ciboulette. Vous pouvez aussi les utiliser en condiment, à la chinoise, passées au wok avec des lamelles de viande, porc ou poulet, et assaisonnées d'un peu de sauce soja.

POTAGE AUX OIGNONS NOUVEAUX

Faites cuire 2 blancs de poireaux et 2 pommes de terre dans 6 dl d'eau salée avec la verdure d'une botte de jeunes oignons.

Pendant ce temps étuvez les petits Oignons dans 30 g de beurre.

Passez le potage quand il est prêt et ajoutez les têtes d'oignons au dernier moment.

PETITS OIGNONS AU VINAIGRE

Plongez 1 kg de petits oignons de Mulhouse dans de l'eau bouillante pendant 2 ou 3 min, égouttez-les et pelez-les.

Répartissez-les dans des bocaux avec 1 branche d'estragon, 1 petit piment rouge émincé et une dizaine de grains de poivre.

Couvrez de vinaigre d'alcool bouillant.

Fermez le lendemain et laissez macérer.

PETITS OIGNONS CONFITS À LA TOMATE

1 kg de petits oignons, 1 dl de vin blanc, 3 c à soupe de vinaigre de vin, 8 c à soupe d'huile, une petite boîte de concentré de tomates, 1 c à soupe de sucre, sel, poivre, 4 feuilles de laurier.

Plongez les oignons dans l'eau bouillante et laissez-les 7 min.

Égouttez-les et pelez-les.

D'autre part, portez à ébullition le vin additionné de vinaigre et d'huile.

Ajoutez le concentré de tomates le sucre, le sel et le poivre.

Joignez le laurier et les oignons.

Laissez mijoter 1 h à couvert sur feu très doux.

Laissez refroidir dans le jus.

(Si vous voyez qu'il réduit trop en cours de cuisson, ajoutez un peu de vin blanc).

ÇA N'A RIEN À VOIR

« Pour assurer son quotidien, un milliardaire vit de ses rentes alors qu'un SDF vide ses poches. »

Marc Escayrol

LE P'TIT BI

ANNÉE 2009 — SEMAINE 19

DANS VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Produits d'origine Ile-et-Vilaine - Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par ÉCOCERT EPI - 35740 Pacé		Prix EPI à l'unité	1 part (nombre d'unités)	2 parts (nombre d'unités)	4 parts (nombre d'unités)
Bette	botte	2,20	1,00		1,00
Épinard	kg	4,20		0,20	
Laitue	pièce	1,40	1,00	2,00	2,00
Oignon blanc	botte	2,00	1,00	1,00	1,00
Petit pois	kg	7,20			0,40
Pois mangetout	kg	6,50		0,30	
Radis	botte	1,60			1,00
Valeur →			5,60 €	7,59 €	11,48 €

CÔTÉ JARDINS

GROSSE fréquentation cette semaine aux Jardins. Fréquentation sympathique : celle d'un petit lapin que les jardiniers ont attrapé puis relâché dans la campagne Saint-Gilloise, plus loin de la grande ville. Visite moins sympathique avec ces vols de plants de tomates, poivrons et aubergines et ces pommes de terres déterrées alors que même pas mûres...

Il en faut plus pour démoraliser l'équipe des jardiniers mais quand même, il n'est jamais bien vécu de voir ainsi son travail gâché.



Rue Jean-Marie David
Parc de la Teillais - 35740 Pacé
Tél. 02 99 60 67 27
Directeur : Patrick Blot
<http://www.epi-jdb.fr/>

LE RÉBUS DE LA SEMAINE

