



## Oignon Echalion Zébrune

Oignon au goût d'échalote donnant de très jolis bulbes allongés de couleur jaune rosé. Goût fin et délicat et de très bonne conservation. Variété résistante à la montée en graine. Très gros rendement.



Semer soit au printemps, soit à l'automne. Semis bien précis entre le 20 août et le 1<sup>er</sup> septembre en région nord et entre le 10 et le 20 septembre en région sud.



Les terres convenant à l'oignon doivent être légères, anciennement fumées et ne conservant pas trop l'humidité.



Récolter de mi-juin à mi-juillet pour les semis d'automne et du 15 août au 15 septembre pour les semis de printemps. A consommer cru ou cuit pour aromatiser salades et plats cuisinés.



L'oignon, cultivé près des carottes, éloigne la mouche de ces-dernières.



### Rôti de veau aux échalions confits (4 à 6 personnes)

1 rôti de veau de 1 kg (ficelé mais sans barde), 500 g d'échalions, 50 g de beurre, 10 cl de vin blanc moelleux, 1 tablette de bouillon de volaille, 4 brins de thym, 2 feuilles de laurier, sel, poivre.

Saler et poivrer le rôti, éplucher les échalions. Faire fondre le beurre dans une cocotte, ajouter le rôti et les échalions entiers et les faire dorer de toutes parts 5 mn environ. Verser le vin et un demi verre d'eau et gratter à l'aide d'une cuillère en bois pour décoller les sucs. Ajouter la tablette de bouillon émietlée, le thym et le laurier. Poivrer, couvrir et faire cuire à petit feu 40 mn. Retirer le thym et le laurier. Trancher le rôti et servir accompagné des échalions confits et nappé d'un peu de jus de cuisson.

Semences à usage familial, contrôlées sur échantillon de référence jusqu'à la date limite de vente indiquée. Une bonne conservation doit être assurée par le revendeur. Craint la chaleur et l'humidité.

Sème la vie®  
www.semela vie.com  
EMB. 007723

