

L'échalote

L'**échalote** est une plante bulbeuse de la famille des Amaryllidacées , cultivée comme plante condimentaire et potagère. Le terme désigne aussi le bulbe lui-même, qui fait partie depuis longtemps de la gastronomie française. Au Québec, le mot *échalote* est souvent utilisé pour nommer le jeune oignon (*Allium cepa*), cueilli avant sa maturité, désigné en France sous les expressions *oignon nouveau* ou *oignon vert*.

Nom scientifique : *Allium cepa* L. var. *aggregatum* G. Don. (anciennement *Allium ascalonicum* L., synonyme : *Allium hierochuntinum* Boiss.), famille des Amaryllidacées (précédemment Liliacées). L'échalote est tantôt considérée comme une espèce à part, tantôt comme une simple variété d'oignon. Certains auteurs rattachent l'échalote grise à une espèce différente : *Allium oschaninii* O. Fedtsch., espèce originaire d'Asie centrale (Afghanistan, Iran). Étymologie : l'ancien nom de l'échalote dérive du latin *ascalonia (cepa)* « (oignon) d'Ascalon ». Ascalon est une ville située dans le pays des Philistins dans le territoire actuel d'Israël (aujourd'hui Shkelon). Les Francs auraient rapporté les échalotes en Occident après le siège d'Ascalon, à la fin de la première croisade. Le centre d'origine de l'échalote se situe en Asie centrale.

(source wikipedia)

Principales variétés

Les variétés cultivées en France se rattachent à deux grands groupes : les échalotes grises, les plus appréciées car plus aromatiques, et les échalotes roses ou brun rougeâtre, plus ou moins allongées.

- Échalotes grises : Griselle, Grisor
- Échalotes roses : Ronde de Jersey, Pesandor, Rondeline, Conservor, Picador, Armador
- Échalotes brun rougeâtre : Arvro, Germor, Longor,...
- L'échalote Cuisse de poulet, ou échalion, est en réalité un type particulier d'oignon allongé.

L'ECHALLOTE GRISE

Aujourd'hui très peu connue, l'échalote grise (*Allium ascalonicum*) est pourtant la véritable échalote grise au sens botanique du terme. Elle est très délicate à faire pousser, tant par le choix du terroir que par sa sensibilité aux conditions climatiques et aux maladies. Seuls les passionnés continuent à la chérir au sein de leur jardin. Elle aime les sols qui ressuient bien. L'excès d'humidité est son ennemi. Elle se plante à l'automne et se récolte mi juillet. A ce moment, son feuillage roussi est un signe de maturité. Elle se conserve ensuite au chaud et au sec. Naturellement, elle se conservera jusqu'en décembre voire janvier.

L'échalote grise est grise, et sans éclat apparent. **Et pourtant, les gourmets qui la connaissent n'en utiliseraient pas une autre.** Véritable condensé de saveurs, elle n'a rien à voir ni à envier à ses cousines plus connues (échalote de Jersey ou bretonne, cuisse de poulet, oignon-échalote...) dans les grands linéaires de nos commerces, aux teints violacés, aux bulbes jوفflus, à l'enveloppe friable et au goût épourvu de subtilité. Son enveloppe coriace et résistante, est presque une coque ; les nouveaux consommateurs en seraient presque découragés : il faut en effet fournir un petit effort supplémentaire pour la découvrir. L'échalote grise se présente plus petite, plus concentrée en arômes, moins turgescence. Elle a cette particularité de pouvoir être utilisée crue en vinaigrettes, marinades ou avec les crudités (attention à en mettre moins) et cuite avec les sauces au vin, les beurres blancs, accompagner les onglets, gibiers, poisson et autres huîtres par exemple. Déjà Alexandre Dumas dans son Dictionnaire de cuisine en faisait l'éloge.

LA SAUCE BEURRE BLANC

Recette du restaurant l'Atlantide de M. Gueho 1 étoile Michelin voire Office du Tourisme Nantais

La sauce beurre blanc est une recette emblématique de la région nantaise, elle accompagne les poissons. C'est le plat de fête de famille par excellence ! (voire office du tourisme nantais). En 1890, au restaurant *La Buvette de la Marine* dans le hameau « la Chebuette », lieu-dit de la commune de Saint-Julien-de-Concelles, situé sur les bords de Loire, Clémence Lefevre, cuisinière du marquis de Goulaine, invente le beurre blanc pour le marier avec les poissons de Loire. La légende veut que le premier beurre blanc soit dû à une maladresse lors de la réalisation d'une béarnaise pour accommoder un brochet à laquelle on aurait oublié d'ajouter l'estragon et les jaunes d'oeuf. Il est d'ailleurs encore appelé « beurre raté » dans la région de Saint-Julien-de-Concelles.

Ingrédients : 6 à 8 personnes

- 10 échalotes grises
- 1dl de vinaigre de vin coloré
- 1dl de muscadet
- 2 cuillères à soupe de crème double
- 500 gr de beurre demi-sel
- Poivre du moulin

Préparation

- Hacher très finement les échalotes au couteau.
- Réunir dans une sauteuse ou casserole à fond épais les échalotes, le vinaigre, le muscadet et poivre du moulin.
- Porter à ébullition, baisser le feu et laisser réduire à sec doucement.
- Puis ajouter la crème double.
- Porter à ébullition.
- Y incorporer à l'aide d'un fouet le beurre demi-sel bien froid et couper en morceaux.
- Le beurre s'ajoute rapidement et fouetter énergiquement. Toujours maintenir au chaud, à feu doux, voire au bain marie ou sur le coin de la plaque. Ne jamais dépasser 65 C.
- Ne pas passer le beurre blanc au chinois, la sauce au beurre blanc se sert avec les échalotes et accompagne à merveille un colin, un sandre, l'alose ou un brochet cuit au court-bouillon.

A savoir : Dans la tradition culinaire nantaise le beurre blanc ne comporte pas de crème, mais l'astuce pour rendre plus stable le beurre blanc c'est de mettre de la crème.

NOIX DE ST JACQUES AU SAFRAN (marmiton.org)

Ingrédients (4 personnes):

- 16 noix de saint-jacques,
- 1 poireau,
- 1 échalote grise
- 8-10 pistils de safran
- huile d'olive,
- 20 cl de crème liquide,
- chapelure, persil ciselé, sel et poivre du moulin

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Préparation : 20 mn• Cuisson : 5-10 mn• Temps total : 30 mn |
|--|

Préparation:

- préchauffer votre four à 200 °c
- dans une poêle faire chauffer l'huile d'olive: y faire revenir l'échalote hachée et le poireau émincé, retirer.
- dans la même poêle faire revenir les noix de saint-jacques pendant 5 minutes.
- ajouter de nouveau le mélange échalotes poireau.
- ajouter la crème liquide, mélanger et ajouter le safran.
- bien mélanger de nouveau, saler et poivrer et laisser réduire 5 minutes de nouveau.
- mettre la préparation dans 5 coquilles. saupoudrer de chapelure et de persil ciselé et cuire 5 à 10 minutes. la chapelure doit être colorée. Servir bien chaud

PS : sur le site de chefsimon , excellente recette mais plus exigeante au niveau temps