

L'échalote

Bien conserver et utiliser

Facile à conserver

Les échalotes sont mises dans un endroit sec et aéré, en botte, tresse ou caisse. Les échalotes grises se conservent jusqu'en décembre et les échalotes roses jusqu'en avril-mai.

De multiples façons de se régaler

Tarte aux échalotes confites

pour 4 personnes

1 fond de tarte pâte brisée pré-cuite, 200 g de beurre, 15 échalotes, 15 cl de crème fraîche, 80 g de lardons fumés (ou petits dés de viande), 3 jaunes d'œufs, 1 cuillère à café de sucre, sel et poivre.

- ✓ Éplucher les échalotes.
- ✓ Faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir les échalotes. Saupoudrer de sel et de sucre et recouvrir d'eau. Laisser cuire (à feu doux) jusqu'à évaporation totale de l'eau en mélangeant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- ✓ Réduire en purée.
- ✓ Incorporer 15 cl de crème, 3 jaunes d'œufs, les lardons ou des petits dés de viande cuits, sel et poivre.
- ✓ Verser l'ensemble sur le fond de tarte et cuire 1/4 d'heure à 180° (thermostat 6).

Variante : une fois confites, les échalotes accompagnent agréablement un plat de viande rôtie.

Échalotes cuites en papillotes

pour 4 personnes

16 échalotes, 5 cl d'huile d'olive, sel et poivre.

- ✓ Éplucher les échalotes en coupant les deux extrémités.
- ✓ Envelopper-les dans une feuille de papier aluminium après les avoir arrosées d'huile d'olive.
- ✓ Cuire au four 20 mn environ.
- ✓ A la sortie du four, couper en deux les échalotes dans le sens de la longueur.
- ✓ Saler et poivrer.
- ✓ Servir en accompagnement d'une viande (volaille, boeuf..) ou encore d'un poisson, servir avec une petite crème réduite.

Variante : vous pouvez caraméliser les échalotes au four en fin de cuisson en les saupoudrant de sucre.



L'échalote

en plants certifiés



Réf. D0064 AZUR MULTIMEDIA 04 92 79 50 05

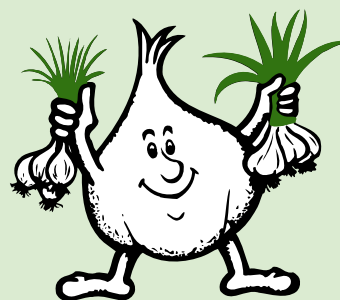


prosemail

Association des producteurs de plants certifiés
d'ail et d'échalote

22, avenue des Frères Lumière 69008 LYON - Tél. : 04 72 78 51 10 - Fax : 04 78 01 75 65

www.plant-certifie-echalote.org



**La saveur
facile
à cultiver**

L'échalote

Bien choisir les types et variétés

L'échalote peut se cultiver dans toute la France et sa qualité gustative en fait un condiment apprécié, indispensable au potager. Différents types d'échalote sont utilisés en fonction de leur période de plantation, de la durée de conservation et de la forme et couleur du bulbe. On distingue deux grandes catégories :



Attention. Ne pas utiliser l'échalote de consommation comme plants : parfois apprêtée pour améliorer sa conservation elle risque de ne pas germer. De plus, elle peut être porteuse de diverses maladies qui contaminent le sol et se transmettent aux autres cultures.

L'échalote grise

Essentiellement cultivée dans le sud de la France et dans le Val de Loire, elle se caractérise par un bulbe long et arqué, une tunique épaisse et solide, de couleur grise et une chair rose violacé. Son goût est très prononcé et sa conservation moyenne (6 à 7 mois). L'échalote grise a été croisée avec des types Jersey. On obtient un type dont la conservation est améliorée, à planter plutôt au printemps.

L'échalote de Jersey (ou échalote rose)

On la trouve souvent en consommation sous la marque « Échalote de tradition ». De bonne conservation, il en existe deux types :

✓ **longue** : son bulbe est allongé et régulier avec une tunique jaune cuivré et une chair colorée. Elle a beaucoup de goût avec une saveur fine et un parfum marqué. Plus précoce, on peut la planter dans certaines régions à l'automne.

✓ **demi-longue** : la plus cultivée en France, elle se caractérise par un bulbe plus arrondi avec une tunique fine de couleur rose cuivré ou rouge. Elle est agréablement parfumée et de saveur douce. Plus tardive, on peut la planter de janvier à mi-avril avec un potentiel de rendement très élevé.

Bien choisir ses plants

L'échalote est une espèce à multiplication végétative : elle se multiplie par division des bulbes à partir de ses nombreux bourgeons axillaires, d'où une forme en touffe caractéristique où les bulbes sont libres et rattachés à un plateau duquel partent les racines. Ce que l'on appelle « plant » est un bulbe issu de cette touffe.

Les plants certifiés se reconnaissent à la vignette bleue du Service Officiel de Contrôle (SOC). Ils sont issus de variétés sélectionnées par les chercheurs français, plus productives et

indemnes de maladies (virus, pourritures, nématodes) qui contaminaient les populations cultivées traditionnellement. Ces plants certifiés sont disponibles chez votre distributeur spécialiste de jardin. Les producteurs de plants d'échalote s'appuient sur des normes de production très sévères. Les plants certifiés apportent de nombreux avantages : 35 % de récolte en plus, des bulbes plus homogènes et plus gros, une bonne levée, des plantes plus vigoureuses et vertes.

www.plant-certifie-echalote.org



L'échalote

Bien cultiver et récolter



Les étapes de la culture

✓ **le sol** : l'échalote préfère les terres légères et sableuses, et ne se plaît pas dans les sols trop lourds, humides et asphyxiants. Dans les terrains argileux qui se ressuient mal, on peut cultiver en butte pour faciliter le drainage.

✓ **la fumure** : dans un jardin bien entretenu, l'échalote se contente des reliquats de fumure des cultures précédentes. Il faut éviter les apports de fumier juste avant la culture. S'il y a un apport

de matières organiques, il faut respecter un délai de 5 ou 6 mois avant la plantation.

✓ **la plantation** : il faut choisir de préférence un emplacement où vous n'avez pas cultivé d'allium (ail, oignon, poireau) pendant 3 à 5 ans. A la plantation, les bulbes sont enfoncés la pointe en haut, pour bien asseoir leur base légèrement dans la terre. Suivant les calibres utilisés, la distance de plantation entre les rangs est de 25 à 40 cm et 12 à 20 cm séparent les bulbes sur le rang.

✓ **l'entretien** : l'échalote est une culture écologique. Des binages réguliers, sans endommager les bulbes, suffisent à maintenir la culture propre. En cas de sécheresse prolongée un arrosage au moment de la formation des bulbes suffit à obtenir une belle culture. L'échalote nécessite rarement des traitements, si on a pris soin de mettre en terre des plants certifiés pour éviter les maladies transmises par le plant (virus, pourriture, nématodes).



La récolte

On peut récolter l'échalote en vert ou sec.

Pour la récolte en vert on arrache les plantes dès que le bulbe est formé au fur et à mesure des besoins de la cuisine. Les plantes bien vertes issues des plants certifiés permettent de consommer aussi bien les bulbes que les feuilles.

Pour la récolte en sec, on arrache les plantes quand les feuilles sont à moitié ou aux deux tiers sèches et on laisse sécher les bulbes au soleil 2 à 3 jours.

Calendrier des plantations et récoltes

O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S
									Récolte		
		Plant. possible		Plantation						Récolte	
			Zone sud	Plantation					Récolte		
Échalote grise			Échalote longue					Échalote demi-longue			

Différentes variétés d'échalote sont disponibles en plants certifiés : demandez conseil à votre revendeur qui vous guidera dans votre choix.

www.plant-certifie-echalote.org

