

[Accueil](#) > [Articles](#) > [Légumes et potager](#) > Récolter et conserver l'oignon rocambole

Légumes et potager | 01/01/2009

- [0](#)
- [Tweeter](#) 0
- [Share](#)
- [J'aime](#) 0

## Récolter et conserver l'oignon rocambole

L'oignon rocambole, comme l'ail rocambole, produit au sommet d'une tige, à la place de l'inflorescence, des bulbes qui sont consommées de diverses façons ou conservées pour la reproduction.



F.Marre - Rustica - Jardin de Valmer

### Matériel :

filet  
vinaigre  
bocaux

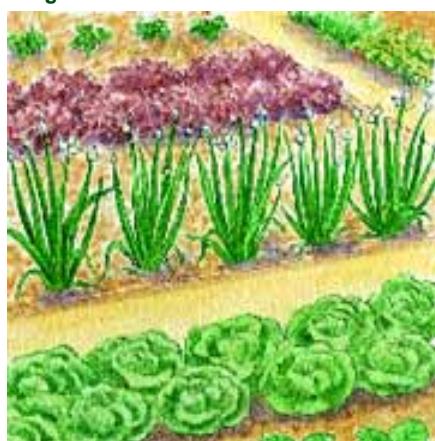
### Conseil :

Pour la reproduction, ne conservez que les bulbes les plus grosses et exemptes de toute trace de maladie ou de blessure.

### Bon à savoir :

L'oignon rocambole est aussi appelé oignon d'Egypte. L'ail rocambole porte également le nom d'ail d'Espagne ou d'échalote d'Espagne.

### L'oignon rocambole



L'oignon rocambole est une vivace qui peut rester plusieurs années de suite au même emplacement, s'il est correctement entretenu. A la différence des autres oignons, le bulbe, ou plutôt les bulbes, ne se développent pas en terre, mais au sommet d'une tige.

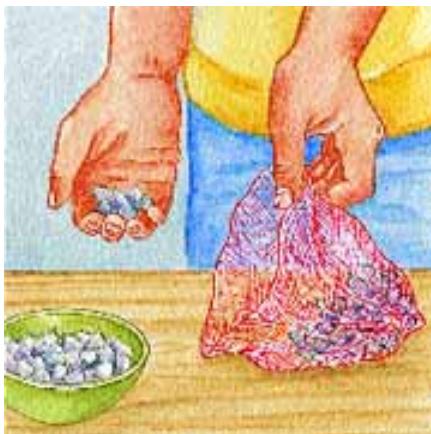
### Cueillir les bulbes

## Récolter et conserver l'oignon rocambole



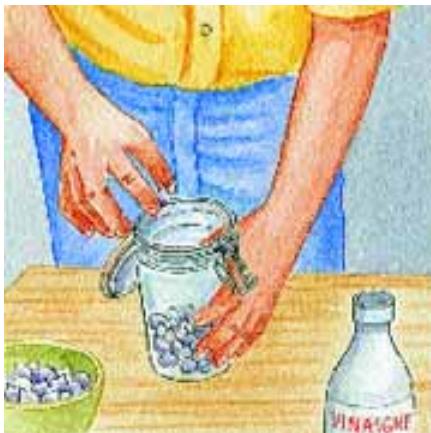
Ce sont ces bulilles qu'il convient de récolter. Elles sont "mûres" lorsqu'elles se détachent facilement avec la main. Cueillez-les alors avec précaution pour ne pas abîmer la plante. Le plus simple consiste à couper la tige qui les porte.

### Faire sécher



Étalez-les quelques jours sur une feuille de papier journal, dans un local sec et aéré, pour les faire sécher. Ne les laissez pas en plein soleil. Si vous les conservez pour la reproduction, placez-les dans un petit filet et suspendez-les au plafond de la cave ou du grenier pour les mettre hors de portée des rongeurs.

### Conserver en bocal



L'oignon rocambole peut aussi être conservé pour la consommation, comme condiment. Lavez les bulilles et faites-les sécher. Dans un bocal, versez du vinaigre blanc et mettez-y vos oignons pour les faire confire. Ils seront bons à consommer un mois après environ. Conservez-les à l'abri de la lumière.



Ail en poudre bio Cook

2,71 €

[Cliquer ici](#)



Porte condiments haut rotin

69,46 €

[Cliquer ici](#)



Vinaigre à l'ananas et à la vanille Bourbon -

6,95 €

[Cliquer ici](#)

Affinitad by [Twenga](#)

J'aime

{ 0 }

0

Tags : [récolter](#), [conserver](#), [oignon](#)

Réagissez à l'article

[ Imprimer ]

[ Envoyer ]

[ Partager Signaler ]

### Ailleurs sur le web

- > Trouvez des [graines de légumes](#) près de chez vous sur [VotreJardinPratique.com](#)
- > L'actualité des [légumes](#) et du [potager](#) sur le web sur [LeJardinDesBlogs.fr](#)