

BIO ÉCHALOTE DE SAINTE-ANNE

Cette échalote dérive probablement de l'échalote grise (*Allium ascalonicum*), une espèce originaire d'Éthiopie qui comprend une variété perpétuelle de saveur fine et de conservation relativement courte.



Cultivée au Québec depuis probablement plus de 70 ans, l'échalote de Sainte-Anne provient d'un jardin familial de Sainte-Aurélie situé dans la région de Chaudière-Appalaches.

Sa grande particularité est d'être parfaitement vivace. Vivace et prolifique, puisqu'un seul caïeu planté en juillet peut en donner dix l'année suivante ! Elle s'étend peu rapidement, d'où l'intérêt de la diviser chaque année pour assurer la production de caïeux bien développés. Nos ancêtres lui ont donné le nom d'échalote de Sainte-Anne, car ils ont pris l'habitude de la planter autour du 26 juillet, date qui coïncide avec la fête de Sainte-Anne, sainte patronne de la province de Québec. Comme notre calendrier agricole s'est longtemps servi des fêtes religieuses du calendrier catholique comme repères, la période de division et de séchage des bulbes a été pour sa part associée à Saint-Jean, saint patron des Canadiens français et célébré le 24 juin.

La culture

Très facile à cultiver, l'échalote de Sainte-Anne est aussi très résistante aux insectes. Comme la plupart des bulbes, elle préfère un sol bien drainé, car un surplus d'humidité dans le sol au dégel peut amener de la pourriture. Durant la croissance, arrosez souvent, mais à doses modestes, car les racines sont peu nombreuses et superficielles. Plantez les bulbes à 30 cm de distance chacun en laissant la pointe du bulbe hors terre pour éviter la pourriture.

La récolte

Elle se fait à partir du début du printemps avec l'apparition des feuilles. Les bulbes et les feuilles possèdent un goût particulièrement fin et parfumé durant le mois de mai, devenant de plus en plus prononcé



L'échalote de Sainte-Anne

en juin. On utilise les caïeux de la même façon qu'on le ferait d'une échalote française et les jeunes feuilles tendres de saveur délicate remplacent agréablement la ciboulette ou les oignons verts.

La division des talles

La division des talles se fait durant la semaine du 24 juin. Vous pouvez alors conserver les plus gros caïeux pour les consommer comme des oignons et planter les plus petits pour la récolte de l'année suivante.

Cependant, des générations de jardiniers laissent en terre une partie de leurs bulbes en juin pour leur permettre de produire des caboches de fleurs et de bulbilles. À la fin de l'été, les tiges qui portent les caboches sont coupées et mises à sécher. Ces caboches sèches sont alors mises en terre à la fin d'octobre et donneront de délicieuses échalotes tendres et sucrées au mois de mai suivant.

Le séchage des bulbes

Les bulbes mettent quelques semaines à sécher lorsqu'ils sont étalés sur une grille ou du papier journal, à l'ombre et au sec. Ils sont suffisamment secs quand la tige a jauni et que l'enveloppe extérieure a bruni.

Comment les utiliser en cuisine

Les plus petits bulbes assaisonnent les bouillons et les sauces et accompagnent les viandes, les légumes, les coquillages, les volailles et les poissons. On peut aussi les enfler avec d'autres légumes sur des brochettes et les cuire sur le gril. Les tiges longues et croquantes parfument divinement les salades, les crudités et les marinades. Tranchées finement, elles servent de garniture pour les potages et les pommes de terre au four. Les caïeux frais coupés en fines tranches ou émincés sont délicieux dans la salade, les trempettes, les salsas et les vinaigrettes.



Parce qu'on les récolte à la même période de l'année, ces deux légumes sont faits pour être cuisinés ensemble !

Crédit: Velouté d'asperges aux échalotes du site mamina.fr

Velouté d'asperge et d'échalotes de Sainte-Anne

- ◆ 500 g d'asperges
- ◆ 3 échalotes de Sainte-Anne hachées finement
- ◆ 2 pommes de terre de taille moyenne
- ◆ 30 ml de beurre
- ◆ 30 ml de crème à l'ancienne
- ◆ Sel et poivre blanc du moulin
- ◆ Eau

Laver les queues d'asperges et les couper en petits morceaux.
Éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés.

Faire fondre les échalotes dans le beurre pendant 3 minutes en remuant. Ne pas laisser les échalotes brunir. Ajouter les asperges coupées et cuire une minute de plus, toujours en remuant.

Incorporer les dés de pommes de terre et couvrir d'eau. Saler et poivrer. Couvrir et cuire à feu moyen doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Ajouter la crème et chauffer à feu vif pendant deux minutes. Réduire en purée au moyen d'un mélangeur à main et ajouter de l'eau au besoin.