

## L'Oignon de Roscoff, un produit haut de gamme :

- ⇒ Du savoir faire pour une conservation naturelle, sans traitement anti-germinatif chimique
- ⇒ Un contrôle manuel de chaque oignon, pour une qualité optimale
- ⇒ Un jury de dégustation, garant des caractéristiques de l'Oignon de Roscoff : forme, couleur, saveur ...

## L'AOP : la qualité garantie et contrôlée

- ⇒ Par un organisme indépendant agréé par l'INAO
- ⇒ Par le syndicat de défense qui accompagne tous les acteurs de la filière

## Où déguster de l'Oignon de Roscoff AOP ?



... dans les restaurants arborant la signalétique ci-dessus

### Liste des partenaires du Syndicat cuisinant l'Oignon de Roscoff AOP

**A Roscoff :** Le Hublot (Casino de Roscoff), L'Ecume des Jours, Les Alizés, Crêperie de la Poste, Le Marie Stuart, L'Auberge du Quai, Les Amours Jaunes, Crêperie Tal An Iliz., Le Surcouf, Le Yachtman, Crêperie Ti Sazoan, Café Ty Pierre, Restaurant l'Armor

**Ailleurs :** Le Pressoir (Plouescat), L'Optimist (Plounevez-Lochrist), La Butte (Plouider), Au Coq en Pâte (Lesneven), Crêperie St Goulven (Goulven), La crêperie de la plage, Dans la Grand'Rue (Saint Pol de Léon), Le comptoir des Johnnies (Plouénan), Pâtisserie La Duchesse Anne (Landivisiau), Crêperie la chaise du curé (Carantec), Crêperie La Reine Anne, La Marmite, La table de Ty Pot (Moriaix), La Recré des Papilles (Corlay), Ma Pizzeria (Douamenez), Au P'tit Normand (Cambremer)



Le logo rose du Syndicat vous garantit un oignon de qualité, conforme au cahier des charges de l'AOP

Le Syndicat gère la démarche AOP en lien avec l'INAO et accompagne tous les acteurs de la filière, depuis la production de graines jusqu'au conditionnement final.



**L'Aire géographique :**  
24 communes, zone traditionnelle de production

### Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff

Kergompez – 29250 Saint-Pol-de-Léon

Tél. 02 98 69 38 37

[aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr)

Site Internet officiel : [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

Retrouvez l'Oignon de Roscoff sur



## LIVRET DE RECETTES

Des recettes savoureuses qui raviront vos papilles...



## 6 recettes pour (re)découvrir l'Oignon de Roscoff AOP

- Tourteau farci à l'Oignon de Roscoff
- Oignons de Roscoff frits
- Ballotin de lieu jaune à l'artichaut et à l'Oignon de Roscoff au beurre blanc
- Crème à l'Oignon de Roscoff et croûtons au gingembre
- Oignon de Roscoff farci au riz et au jambon
- Escalopes de veau à l'Oignon de Roscoff et aux champignons

Ouvrez vite...



# 6 RECETTES POUR (RE)DECOUVRIR L'OIGNON DE ROSCOFF



## TOURTEAU FARCIS A L'OIGNON DE ROSCOFF

Jean-Yves CRENN – Restaurant « Le Temps de Vivre », Roscoff

**1 tourteau d'1 kg, Oignons de Roscoff confits, 1 c. à soupe de persil haché, 1 trait de cognac, chapelure, beurre, sel et poivre.**

Cuire 20 minutes le tourteau à l'eau bouillante salée. Après avoir lavé la carapace, décortiquer le tourteau encore tiède. Peser la chair et ajouter 1/3 du poids de chair en Oignons de Roscoff confits (voir recette *Oignons de Roscoff confits*).

Saler, poivrer et ajouter le persil haché et le cognac. Mettre le tout dans la carapace. Couvrir de chapelure et d'une noix de beurre. Cuire 10 minutes dans un four bien chaud.

\*Pour le confit d'Oignons de Roscoff :

**1 kg d'Oignons de Roscoff, 100g de beurre, une feuille de laurier, une branche de thym, 2 c. à café de sel, 1 c. à café de poivre, 1 cuillère à soupe vinaigre de vin, 2 c. à café sucre.**

Faire fondre le beurre et y ajouter les Oignons de Roscoff émincés très finement, la feuille de laurier et la branche de thym. Cuire doucement sans colorer pendant 30 minutes. Quand les oignons sont tendres, ajouter le sel, le sucre (facultatif), le poivre et le vinaigre de vin. Cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.



## OIGNONS DE ROSCOFF FRITS

Jean-Yves CRENN – Restaurant « Le Temps de Vivre », Roscoff

Emincer finement des Oignons de Roscoff entiers de façon à obtenir des anneaux. Séparer les anneaux. Les plonger 5 secondes dans du lait et bien les égoutter. Les passer dans la farine. Cuire dans une friture à 160°C jusqu'à obtention d'une coloration blonde. Sécher sur un papier absorbant. Saler.

## BALLOTIN DE LIEU JAUNE A L'ARTICHAUT ET A L'OIGNON DE ROSCOFF AU BEURRE BLANC

François ABJEAN – Restaurant « Les Alizés », Roscoff

**Pour 4 personnes : 1kg de lieu jaune, 2 fonds d'artichaut, 1 artichaut entier, 200g d'Oignons de Roscoff, 200g d'échalotes, ½ litre de vin blanc, 500g de beurre, 1kg de PDT (Charlotte), 1 botte de ciboulette, huile d'olive, sel et poivre.**

### Confectionner le ballotin

Trancher le lieu en escalope, poser la portion sur un film alimentaire et assaisonner, tout en réalisant une compotée d'artichaut avec les Oignons de Roscoff. Refroidir la compotée et garnir le lieu. Prendre les 4 côtés du film et faire une boule pour fermer le ballotin. Cuire 8 min au four vapeur.

### Beurre Blanc

Hacher les échalotes finement y ajouter le vin blanc et laisser réduire totalement. Mettre de la crème et monter au beurre.

### Chips d'artichaut

Tourner l'artichaut et le passer à la mandoline pour réaliser des chips et les plonger dans la friteuse à 160°.

### PDT écrasés

Cuire les pommes de terre et les écraser à la fourchette, y ajouter l'huile d'olive, le beurre et la ciboulette.

## CREME A L'OIGNON DE ROSCOFF ET CROUTONS AU GINGEMBRE

Recette Prince de Bretagne

**Pour 4 personnes :**

**4 Oignons de Roscoff ciselés, 2 pommes de terre épluchées et coupées en dés très fins, 1L de lait entier, 50g de beurre, sel, poivre du moulin, muscade, 12 petits croûtons frottés au gingembre frais, 1 c. à café de parmesan moulu et 2 c. à café de ciboulette hachée.**

Faire fondre le beurre dans une casserole avec les Oignons de Roscoff. Ajouter les pommes de terre puis le lait. Cuire à feu doux 20 à 25 minutes. Ajouter la muscade et servir parsemé de parmesan.

## OIGNON DE ROSCOFF FARCIS AU RIZ ET AU JAMBON

Marcel SIMON – Restaurant « L'Optimist », Plouñevéz-Lochrist

**Pour 4 personnes : 8 Oignons de Roscoff, 150g de riz, 200g de jambon blanc, 2 tomates, 1 tablette de bouillon, 150g de crème, 5cl de lait, 150g de fromage râpé, persil, ½ c. à café de 4 épices, 30g de beurre, sel et poivre.**

Eplucher les Oignons de Roscoff. Les trancher au tiers de la hauteur, les évider délicatement. Faire cuire 15 minutes à la vapeur. Hacher la chair évidée des oignons et la faire revenir dans le beurre pendant 2 à 3 minutes en mélangeant. Couvrir avec le bouillon préparé avec la tablette et faire cuire pendant 20 minutes.

Couper la chair des tomates préalablement épluchées, détailler le jambon blanc en petits dés. Mélanger le riz cuit aux dés de tomates et de jambon ; saler, poivrer ajouter les épices et le persil.

Farcir les oignons. Faire fondre à feu doux le fromage dans le lait et la crème, napper les Oignons de Roscoff dans cette sauce et mettre à gratiner au four 15 à 20 minutes.

## ESCALOPES DE VEAU A L'OIGNON DE ROSCOFF ET AUX CHAMPIGNONS

Recette Prince de Bretagne

**Pour 6 personnes :**

**6 Oignons de Roscoff, 3 œufs, 100g de poudre d'amande, 225g de champignons de Paris, 1/2 citron, 20 cl de crème fraîche épaisse, 40g de beurre, 3 c. à soupe de bouillon de volaille, 1 c. à café de moutarde, 40g de farine, sel et poivre.**



Préparer une assiette avec la farine, une assiette avec les oeufs battus et une assiette avec la poudre d'amande. Saler et poivrer les escalopes de veau puis les passer successivement dans la farine, les oeufs et la poudre d'amande. Emincer les oignons et les champignons, arroser de jus de citron puis faire revenir dans un peu de beurre. Saler, poivrer. Faire dorer les escalopes de veau dans le beurre, elles doivent prendre une belle couleur. Ajouter ensuite le mélange oignon et champignon, la moutarde et la crème. Mélanger et laisser réchauffer quelques minutes avant de servir.

*Bon Appétit...*

## L'Oignon de Roscoff, un produit haut de gamme :

- ☞ Du savoir faire pour une conservation naturelle, sans traitement anti-germinatif chimique
- ☞ Un contrôle manuel de chaque oignon, pour une qualité optimale
- ☞ Un jury de dégustation, garant des caractéristiques de l'Oignon de Roscoff : forme, couleur, saveur ...

## L'AOP : la qualité garantie et contrôlée

- ☞ Par un organisme indépendant agréé par l'INAO
- ☞ Par le syndicat de défense qui accompagne tous les acteurs de la filière



## Où déguster de l'Oignon de Roscoff AOP ?

... dans les restaurants arborant la signalétique ci-contre

### Liste des partenaires du Syndicat cuisinant l'Oignon de Roscoff AOP

**A Roscoff :** Le Hublot (Casino de Roscoff), L'Ecume des Jours, Les Alizés, Crêperie de la Poste, Le Marie Stuart, L'Auberge du Quai, Les Amours Jaunes, Crêperie Tal An Iliz., Le Surcouf, Le Yachtman, Crêperie Ti Saozon, Café Ty Pierre, Restaurant l'Armor

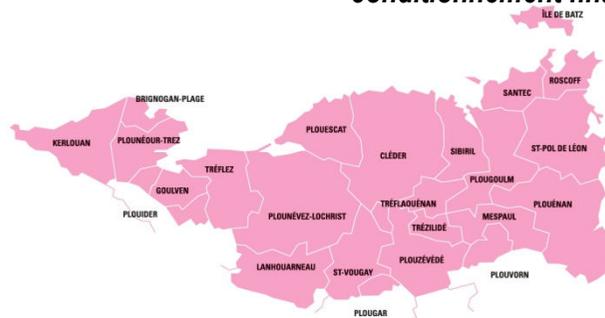
**Ailleurs :** Le Pressoir (Plouescat), L'Optimist (Plounevez-Lochrist), La Butte (Plouider), Au Coq en Pâte (Lesneven), Crêperie St Goulven (Goulven), La crêperie de la plage, Dans la Grand'Rue (Saint Pol de Léon), Le comptoir des Johnnies (Plouénan), Pâtisserie La Duchesse Anne (Landivisiau), Crêperie la chaise du curé (Carantec), Crêperie La Reine Anne, La Marmite, La table de Ty Pot (Morlaix), La Recré des Papilles (Corlay), Ma Pizzéria (Douarnenez), Au P'tit Normand (Cambremer)

Crédit photos : Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff, Crêperie St Goulven, Ma Pizzéria



Le logo rose du Syndicat vous garantit un oignon de qualité, conforme au cahier des charges de l'AOP

Le Syndicat gère la démarche AOP en lien avec l'INAO et accompagne tous les acteurs de la filière, depuis la production de graines jusqu'au conditionnement final.



**L'Aire géographique :**  
24 communes, zone traditionnelle de production

**Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff**

Kergompez – 29250 Saint-Pol-de-Léon

Tél. 02 98 69 38 37

[aop@oignonderoscoff.fr](mailto:aop@oignonderoscoff.fr)

Site Internet officiel : [www.oignonderoscoff.fr](http://www.oignonderoscoff.fr)

Retrouvez l'Oignon de Roscoff sur  

## LIVRET DE RECETTES

Des recettes savoureuses qui raviront vos papilles...



## 4 recettes pour (re)découvrir l'Oignon de Roscoff AOP

- Beignets de blé noir à l'Oignon de Roscoff et sa sauce aigre douce
- Escalope de lotte rôtie aux cocos de Paimpol et à l'Oignon de Roscoff
- Pizza Guéméné
- Galette de crème d'avoine et son confit d'Oignon de Roscoff aux épices sur andouille de Guéméné

Ouvrez vite...



# 4 RECETTES POUR (RE)DECOUVRIR L'OIGNON DE ROSCOFF



## Beignets de blé noir à l'Oignon de Roscoff et sa sauce aigre douce

*Yvonne GUYOMARCH, Crêperie St Goulven, Goulven*

**200 gr de farine de blé noir, une pincée de gros sel, 1 œuf, 1 cc de levure, 30 à 50 cl de lait, 2 oignons de Roscoff coupés en rondelles**

Les beignets :

Mélanger la farine de blé noir, l'œuf, le lait, la levure et la pincée de gros sel marin afin d'obtenir une pâte. Laisser reposer une demi-heure. Pendant ce temps, émincer des oignons en anneaux de 5 mm à un cm de diamètre. En faire des beignets dans la friture, les saler légèrement à la fleur de sel.

**3 Oignons de Roscoff émincés finement, 50 cl de cidre doux, 25 cl de vinaigre de cidre, 1 càs de miel de ronce**

Pour la sauce :

C'est une réduction d'oignons de Roscoff émincés très finement dans du cidre, du miel et du vinaigre de cidre.



## Escalope de lotte rôtie aux cocos de Paimpol et à l'Oignon de Roscoff

*Stéphane JEZEQUEL – Restaurant « l'Ecume des jours », Roscoff*

Pour 4 personnes :

**500 gr de cocos de Paimpol, 3 beaux oignons de Roscoff, 6 tomates, 2 gousses d'ail, 1 grosse pincée de thym, 1 verre d'huile d'olive, 650gr de lotte Environ coupé en escalopes**

Mettre dans une casserole, 500gr de cocos demi-secs, couvrir à peine d'eau légèrement salée. Ajouter 2 beaux oignons de Roscoff coupés en lamelles, la chair de 4 tomates (que vous aurez pelées, épépinées et fait réduire de moitié dans une casserole à part).

Ajouter 2 gousses d'ail écrasées, une grosse pincée de thym et un bon verre d'huile d'olive. Faites cuire à feux doux environ 45 minutes.

Pendant la cuisson des cocos faites blondir quelques belles lanières d'oignons de Roscoff et les réservés. Faites sécher à four doux quelques beaux quartiers de tomates épépinés (afin d'en concentrer le goût).

Les escalopes de lottes seront simplement beurrées et assaisonnées puis passées sous le gril d'un four très chaud environ 5 à 7 minutes de chaque cotés (en fonction de la température du four et de l'épaisseur des morceaux de lotte).

Dresser sur assiettes chaudes les escalopes de lottes, 2 belles cuillères de cocos cuisinés, ainsi que les lanières d'oignons de Roscoff et les quartiers de tomates séchées.

## Pizza Guéméné

*Ma Pizzéria, Douarnenez*

**Pâte à pizza**

**Sauce tomate**

**Oignon de Roscoff** en

lamelles fines

**Poitrine fumée**

**Andouille de Guéméné**

**Un quartier de pomme**

détaillé en dés

**Fromage** (emmental, mozzarella)

Facultatif : mélange **crème liquide** et **moutarde à l'ancienne**



## Galette de crème d'avoine et son confit d'Oignon de Roscoff aux épices sur andouille de Guéméné

*Yvonne GUYOMARCH, Crêperie St Goulven, Goulven*



**125 grs de crème d'avoine, gros sel, 1 œuf, ¼ l de lait, 2-3 Oignon de Roscoff, beurre, 50 cl de cidre doux, 25 cl de vinaigre de cidre, miel de ronce, cardamone, gingembre, cannelle, andouille de Guéméné**

Dans un récipient, mélanger et fouetter la crème d'avoine, une pincée de gros sel, un œuf et un quart de litre de lait afin d'obtenir une belle pâte. Laisser reposer. Faire cuire les petites crêpes à la poêle ou sur une bilig.

Faire fondre une noix de beurre et y ajouter les oignons de Roscoff émincés finement. Cuire doucement pendant 20 à 30 minutes puis verser le cidre, le vinaigre de cidre, le miel de ronce et les épices (cardamone, gingembre et cannelle). Laisser réduire.

Sur chaque galette disposer une cuillerée à café bombée de confit et une tranche d'andouille poêlée au beurre frais.

*Bon Appétit...*