

## L'Oignon de Roscoff AOP, 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 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 :** L'Armor (restaurant Valdys) - Le Hublot (restaurant casino) - Crêperie Ti Saozon - Pizzeria Marie Stuart - Le Surcouf - Les Amours jaunes - L'écume des jours - Le Bistrot à gaufres

**Dans l'Aire géographique de l'AOP :** La Crêperie de la plage (St-Pol de Léon) - L'Ardaise (St-Pol de Léon) - L'émoi de mets (St-Pol de Léon) - Le Pressoir (Plouescat) - L'Optimist (Plounevez-Lochrist) - Les Voyageurs (Plouzénévé) - Crêperie Saint Goulven (Goulven) - Le Comptoir des Johnnies (Plouénan)

**Ailleurs :** Pâtisserie La Duchesse Anne (Landivisiau) - Crêperie La Chaise du Curé (Carantec) - Au P'tit Normand (Cambremer) - Crêperie Histoire de crêpes (Landéda) - Le Poons Pizzeria et Tapas (Landéda) - La Récré des Papilles (Corlay) - Crêperie la Reine Anne (Morbihan) - L'Atelier de cuisine (Luxembourg)

Crédits photos : Syndicat de l'AOP Oignon de Roscoff, Chambre d'Agriculture de St-Pol-de-Léon  
Prise de vue des recettes : GPO Photographie  
Conception : Marie Lemaire

## Ketchup de tomates cerises ou aux tomates rose de Berne et oignons de Roscoff

Madame Estelle COMBOT, Ti Saozon, Roscoff



300 g de tomates cerises ou de tomates rose de Berne -  
3 oignons de Roscoff de taille moyenne - 2 cuillères à café de vinaigre de chouchenn - 3 cuillères à café de miel de blé noir - 1 gousse d'ail violet de Cadours AOP - 1 cuillère à café de piment d'Espelette AOP - 1 tasse à café (express) de cidre AOC Cornouaille

Préchauffez le **four à 200°C**.

Après avoir lavé **les tomates**, détaillez-les **en petits morceaux**.

Épluchez, rincez et émincez **les oignons de Roscoff**.  
Ecrasez **la gousse d'ail** hachez-la (finement).

Déposez le tout dans un plat assez grand allant au four, arrosez **d'huile d'olive**, et enfournez 30 minutes.

À la sortie du four, récupérez le tout dans un blender, mixez jusqu'à ce que le mélange soit **lisse et crémeux**, goûtez et rectifiez avec de **la fleur de sel de Guérande** et un tour de **poivre d'un moulin**.

Versez le mélange obtenu dans un saladier et **délaissez avec le cidre**, filtrez, faites réduire de moitié dans une casserole à feu moyen.



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



## L'aire géographique :

24 communes, zone traditionnelle de production

## Pour plus d'informations

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.oignon-de-roscoff.fr](http://www.oignon-de-roscoff.fr)

## A ne pas manquer !

Fête de l'Oignon de Roscoff  
l'avant dernier week-end d'août

Visite de la Maison des Johnnies et de l'Oignon de Roscoff

[www.roscoff-tourisme.com](http://www.roscoff-tourisme.com)  
[www.roscoff.fr](http://www.roscoff.fr)

Retrouvez et suivez  
l'Oignon de Roscoff sur



Ne pas jeter sur la voie publique

## Livret de recettes



Dégustez  
l'Oignon de Roscoff AOP  
sous toutes ses formes !





## Clafoutis d'oignons de Roscoff, à la tomme des monts d'Arrée, légumes d'été

Madame Estelle COMBOT, Ti Saozon, Roscoff

Pour 4 personnes

4 oignons de Roscoff - 120 g de tomme - 1 courgette - 1 poivron rouge - un peu de beurre pour le plat - 60 cl de lait - 4 œufs - 125 g de farine - 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin - quelques tiges de ciboulette fraîche



Préchauffez le **four à 180°C**.

Émincez les oignons en **cubes de taille moyenne**. Saupoudrez-les d'**une cuillère à soupe de farine**, et faites les revenir dans une poêle avec **un peu d'huile de pépins de raisin**. Quand ils commencent à prendre une jolie couleur, récupérez les sucs de cuisson en versant le **lait froid** hors du feu. Réservez.

Lavez poivron et courgette, **émincez le poivron**, **râpez la courgette**, réservez.

Détaillez **le fromage en petits dés**.

Dans un cul de poule, **battez les œufs**, ajoutez le lait et les oignons, le fromage coupé en dés, la courgette râpée, le poivron rouge finement émincé, le reste de farine.

Beurrez un plat allant au four, versez le tout, laissez cuire pendant **10 minutes à 220°C**, puis **30 minutes à 180°C**.

Servez chaud ou froid, **parsemé de ciboulette hachée**, avec quelques belles **feuilles de salade**.

# Les chefs partagent avec vous leurs secrets de cuisine...

## Soupe à l'Oignon de Roscoff

Monsieur Jean-Yves CRENN, Chef étoilé, Roscoff

Pour 4 personnes

Émincer **500 g d'oignons de Roscoff** épluchés.

Cuire dans **100 g de beurre** en les colorant légèrement à la fin.

Mettre **une cuillerée à soupe de farine**, puis **10 cl de vin blanc sec**.

Faire bouillir une minute.

Ajouter **1 L de bouillon de pot-au-feu**, du thym, du laurier, de la noix de muscade.

Cuire 10 minutes à petite ébullition.

Toaster des **tranches de baguette**, les recouvrir de **gruyère** et les faire gratiner.

Les poser sur la soupe.



## L'Oignon de Roscoff s'invite à l'apéritif...



Découper des **tartines de pain**.

Les recouvrir d'une **fine couche de beurre demi-sel**.

Disposer **une lamelle d'oignon** dessus.

Laissez vos papilles savourer !

## Goûtez la différence !



## Filet de bar à l'Oignon de Roscoff

Madame Myriam CREACH et Chef Eric LE GUEN, Le Surcouf, Roscoff



Pour 4 personnes

4 filets de bar de 200 g chacun - 600 g de Pommes de Terre - 6 oignons de Roscoff - 5 cl d'huile d'olive - 30 g de beurre salé - sel/poivre - Piment d'Espelette

**Rincer** les filets.

Éplucher et **ciseler les oignons**.

Faire revenir les oignons dans **l'huile** et **le beurre à feu doux** pendant 10 min environ.

Laver et **couper les pommes de terre en quartier**.

Mettre en plaque celles-ci avec **huile d'olive, beurre, sel, poivre et piment d'Espelette**.

Faire cuire **les pommes de terre** pendant 30 minutes à 180°C au four.

Poêler **les filets de bar** sur la peau jusqu'à coloration puis retourner pendant deux minutes.

Dresser les assiettes.

## Crème d'oignons de Roscoff au parmesan

Monsieur Jean-Yves CRENN, Chef étoilé, Roscoff



Pour 4 personnes

**Cuire 8 ou 9 oignons de Roscoff** (800 à 900 g) au four à 180°C dans une feuille d'aluminium, environ 1h30.

Découper un chapeau à l'aide de ciseaux.

Enlever la pulpe avec une petite cuillère.

Dorer légèrement 500 g de pulpe avec **80 g de beurre et 50 g de jambon cru fumé**.

Ajouter **10 cl de vin blanc et 25 cl de bouillon de légumes ou de volaille**, thym, laurier et girofle.

Faire bouillir 2-3 minutes puis ajouter **25 cl de crème épaisse**.

Porter à ébullition et assaisonner.

Mixer avec le jambon et garnir les coques.

*Si l'on veut se servir d'un siphon : faire bouillir la crème deux minutes avec une cuillerée à café d'agar-agar (gélifiant à base d'algue). Mettre en siphon avec deux cartouches de gaz.*

On peut accompagner cette crème d'oignon avec des sablés au fromage :

Mélanger ensemble : **100 g de beurre mou, 100 g de farine, 100 g de fromage râpé**, étaler au rouleau, découper, cuire au **four à 180°C**.

