

Enfin: Les pommes de terre nouvelles suisses sont là!

Ces prochaines semaines avec les compétitions de football de la Coupe du Monde, des moments forts sont attendus avec de beaux exploits! Mais aussi sur le plan culinaire, les Suissesses et les Suisses attendent une primeur toute particulière: les délicieuses pommes de terre nouvelles du pays! La récolte a commencé.

Fraîches et tendres de chez nous

Après un long hiver et un printemps froid et humide, les pommes de terre précoces suisses ont certes un peu de retard par rapport aux autres années, mais elles parviennent à maturité juste en même temps qu'arrivent les grands événements footballistiques de la World Cup! La plantation n'a pu avoir lieu que vers le début du mois de mars, mais déjà après trois mois, la récolte arrive à maturité. Elle est attendue, et ce n'est pas étonnant, car les pommes de terre nouvelles suisses sont particulièrement tendres et fines et les consommatrices et consommateurs se réjouissent déjà depuis des semaines de les voir arriver! Les pommes de terre nouvelles suisses sont cultivées selon des directives écologiques strictes et elles parviennent aux magasins en pleine fraîcheur grâce au court trajet depuis le champ. D'où un double avantage: d'une part le ménagement de l'environnement et d'autre part la satisfaction des consommateurs, qui profitent d'une marchandise de belle fraîcheur et de la meilleure qualité.

En pommes vapeur, rissolées ou de préférence en salade de pommes de terre?

Les pommes de terre nouvelles suisses, répondant aux doux noms de Lady Felicia, Lady Christl, Agata ou Annabelle, se prêtent à la préparation d'une infinité de délicieux mets en peu de temps du fait qu'en raison de leur fine peau il n'est pas nécessaire de les éplucher.

Rôties, braisées, cuites à la vapeur ou apprêtées en salade, les pommes de terre nouvelles suisses sont un vrai régal et un aliment sain: 100 grammes contiennent beaucoup d'importants éléments nutritionnels, dont des vitamines et des sels minéraux, mais seulement 0,2 gramme de graisse.

Vous trouverez sur le website www.patate.ch de savoureuses recettes de mets de pommes de terre et de nombreuses autres informations sur le sympa tubercule. Bon app!

Salade de pommes de terre à la sauce moutarde

4 portions

Ingrédients

Salade:

800 g pommes de terre précoces

3 oignons de printemps

8 cornichons

150 g jambon en petits dés

3 CS câpres ou env. 12 câpres

Sauce:

4 CS vinaigre de vin rouge

1 CS moutarde à grains grossiers

6 CS huile, par ex. huile de noix

1 bouquet de ciboulette, hachée fin

sel, poivre

Préparation

Laver les pommes de terre et les cuire à l'eau. Entre-temps, couper les oignons en anneaux et les cornichons en bâtonnets. Faire la sauce avec les ingrédients. Couper les pommes de terre, selon désir, avec ou sans peau, et ajouter à la sauce, puis mélanger soigneusement avec le reste des ingrédients. Servir un peu tiède.



Pommes de terre rissolées au romarin

4 portions

Ingrédients

800 g pommes de terre précoces coupées en dés

huile ou beurre de cuisine (à frire)

sel

romarin

Préparation

Braiser les pommes de terre dans la poêle, puis réduire la chaleur. Répandre le romarin dessus, faire cuire à mi-couvert durant une vingtaine de minutes, saler et servir.

