

A pic avec l'EURO 08: arrivée des pommes de terre précoces suisses!

Les suisses pourront ces prochains jours se délecter de passionnants événements footballistiques, mais aussi de fines spécialités culinaires avec l'arrivée sur le marché des délicieuses pommes de terre nouvelles du pays: le commencement de la récolte tombe à pic avec le début de l'Euro 08.

Les fans de foot sont de gros amateurs de pommes de terre. En effet, les frites et les chips ont hautement la cote; ça fait partie du jeu! Mais maintenant, encore une autre façon séduisante de se délecter de pommes de terre arrive... celle des succulents mets de pommes de terre nouvelles. A partir de la semaine prochaine, la récolte des pommes de terre précoces commencera en Suisse à grande échelle. Elles prendront la relève dans les rayonnages des magasins, occupés jusqu'à présent par des pommes de terre en provenance d'Israël, de Tunisie, du Maroc et de France. Désormais l'assortiment sera constitué également et surtout de fines pommes de terre nouvelles du pays.

Début de récolte retardé

Dans l'ensemble, on recense en Suisse 7'400 cultivateurs de pommes de terre sur une surface de champs estimée à 11'750 hectares, dont 1'300 ha sont destinés à la production de pommes de terre nouvelles. En raison du temps humide et froid en mars et avril, les pommes de terre précoces ont pris du retard dans leur développement; ce qui fait que le début de la récolte est retardé d'une dizaine de jours par rapport à une année normale. Les premières "primeurs" proviendront de la Romandie, puis de la Suisse orientale et du Seeland bernois.

Fraîches & croustillantes

Les variétés ont de jolis noms, comme Lady Felicia, Lady Christl ou Agata, mais leur particularité est d'être de vrais délices culinaires. Les premières pommes de terre précoces suisses sont si fraîches qu'elles n'ont quasi pas de peau. Du fait de leur provenance proche des centres de vente et des magasins, elles arrivent rapidement en rayon par le plus court chemin. De par leur nature fraîche et délicate, ces premières pommes de terre doivent être consommées le plus vite possible, car leur propriété de conservation est restreinte. Mais à partir de la mi-juin, le marché sera approvisionné en pommes de terre précoces suffisamment mûres pour présenter une peau en majorité ferme.

Un régal en pommes de terre rissolées ou en pommes vapeur

Les pommes de terre précoces suisses peuvent être consommées sans retenue ni mauvaise conscience, car 100 grammes renferment de précieux éléments nutritifs, tels que sels minéraux et vitamines (en particulier la vitamine C), mais pratiquement pas de lipide, seulement 0,2 gramme de graisse! Savourez donc de bonnes pommes de terre précoces suisses et gardez la forme pour l'Euro 08!

Vous découvrirez d'excellentes recettes de pommes de terre sur Internet www.patate.ch.