

La récolte de pommes de terre est en cours

Les pommes de terre se sont majoritairement bien développées malgré la chaleur et la sécheresse. La récolte est à présent en cours. Grâce à leur peau, les tubercules conservent leurs précieux composants et resteront frais chez les détaillants jusqu'à l'été prochain.

La récolte principale des pommes de terre a débuté. Non lavées, les pommes de terre se laissent conserver sans problème jusqu'à l'été prochain dans un lieu frais et sombre. Contenant beaucoup de vitamines et disponibles pendant toute l'année en qualité suisse, elles sont un aliment idéal pendant l'hiver et l'été.

Croissance rapide

En raison des basses températures, les pommes de terre ont été plantées plutôt tardivement cette année. Grâce aux bonnes conditions météorologiques de ce printemps, elles ont rapidement rattrapé leur retard et ont finalement pu être récoltées une à deux semaines plus tôt que d'habitude selon la région. La grande sécheresse pendant l'été a néanmoins mis les cultures à rude épreuve dans certaines régions. Grâce au travail professionnel et à l'arrosage, la qualité de la plupart des tubercules est heureusement bonne. Le sol desséché rend la récolte plus difficile. Les producteurs s'efforcent de creuser soigneusement pour que les tubercules puissent être stockés en bonne qualité.

Consommer des pommes de terre maintenant

La grande chaleur est passée et l'envie de manger quelque chose de plus consistant revient. La pomme de terre peut être consommée de manière très diverse, salée ou sucrée. Participez au concours sur www.patate.ch et gagnez un petit four à raclette ! Ci-dessous, vous trouverez une recette pour utiliser les pommes de terre en robe des champs restant après la raclette. Des informations supplémentaires et un grand choix de recettes sont également disponibles sur le site Internet. Rappelons enfin que les détaillants proposent divers produits finis ou semi-finis qui vous permettront de gagner du temps dans la cuisine.

La culture de pommes de terre en Suisse

Cette année, 4450 producteurs ont cultivé des pommes de terre sur 11 100 hectares. Selon le recensement du rendement de swisspatat, une récolte totale de 446 978 tonnes est attendue. Ceci correspond à une récolte normale. La récolte se déroulera ces deux prochains mois. La distribution, le stockage et la transformation des pommes de terre représentent chaque année un grand défi logistique pour les divers acteurs de la filière.

Tarte aux poires et pommes de terre

Pour un moule à tarte de 26 cm de diamètre

Ingrédients

250 g	de pommes de terre en robe des champs (pommes de terre à chair ferme)
250 g	de poires
100 g	de Gruyère
1	abaisse de pâte à gâteau ronde

Liaison :

1	gros oignon
1	gousse d'ail
1 bouquet	de persil
un peu	de marjolaine fraîche
1 dl	de lait
1 gobelet	de lait acidulé
2	œufs
1 cc	de sel
un peu	poivre et muscade
200 g	de fromage frais granulé à la ciboulette



Préparation

Peler les pommes de terre et les poires, les passer à la râpe à légumes, ainsi que le fromage. Hacher finement l'oignon, l'ail, le persil et la marjolaine, mélanger tous les ingrédients de la liaison, ajouter les 3 premiers éléments. Foncer le moule, répartir la préparation sur l'abaisse de pâte. Cuisson : 30 minutes environ dans le four préchauffé à 200° C. Servir bien chaud.

Par personne

274 kcal
12.4 grammes de protéines
14.0 grammes de graisse
24.0 grammes d'hydrates de carbone