

Début de la saison 2017 des pommes de terre

Les pommes de terre ont résisté aux intempéries au printemps et aux températures élevées en été. Grâce à leur excellente qualité et à leurs composants de grande qualité, les pommes de terre sont très tendance cet automne.

Que serait un automne sans pommes de terre ? La récolte d'automne vient de débiter et les délicieuses pommes de terre indigènes se retrouvent dans les rayons du commerce de détail, fraîches ou transformées. La qualité est excellente cette année. Les pommes de terre ont en effet résisté aux intempéries au printemps et à la chaleur en été et en récolte les fruits maintenant : une belle forme régulière, une chair irréprochable et un goût raffiné en font un véritable délice !

Les tubercules frais fournissent à notre corps exactement ce dont il a besoin pendant la saison fraîche à venir : des vitamines naturelles renforçant notre système immunitaire. Ce n'est pas pour rien qu'on surnomme la pomme de terre le « citron du Nord ». Un tubercule de taille moyenne couvre déjà un tiers des besoins journaliers en vitamine C !

Et si vous tombez quand même malade : des compresses de pommes de terre chaudes sont un remède naturel efficace. Écrasez des pommes de terre cuites, enveloppez la masse dans un torchon et posez la compresse une fois qu'elle a légèrement refroidi sur la partie du corps touchée. La chaleur agréable a un effet décontractant, stimule la circulation sanguine et favorise l'élimination des agents pathogènes. Essayer cette méthode, c'est l'adopter.

Laissez-vous inspirer par les nombreuses possibilités d'utiliser l'extraordinaire pomme de terre ! Vous trouverez de délicieuses recettes sur www.patate.ch.

La culture de pomme de terre en 2017

La surface de pommes de terre s'est élevée à 11 209 ha (1 ha = 100 m x 100 m) cette année. Avec un rendement moyen d'environ 4 kg /m², il en résulte une récolte totale de 458 919 t. Les tubercules seront récoltés par les producteurs au cours des deux prochains mois. La distribution, le stockage et la transformation représentent chaque année un immense défi logistique que les divers acteurs de la branche affrontent ensemble.



GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX POIRES

Plat principal pour 2 à 3 personnes

Ingrédients

500 g de pommes de terre à chair farineuse
500 g de poires
2 carottes
2 branches de céleri
250 g de maïs grain
Un peu de sel et de poivre

Sauce

80 g de fromage à pâte persillée
2,5 dl de crème

Préparation

Éplucher les pommes de terre, les poires, les carottes et les branches de céleri. Couper les poires en deux et retirer le cœur. Couper le tout en rondelles, cubes ou bâtonnets.

Mettre les fruits, les légumes et les grains de maïs égouttés dans un moule à gratin et assaisonner.

Émietter le fromage, bien mélanger avec la crème et verser au-dessus.

Faire gratiner pendant 60 minutes dans le four à 180° C.