

**Communiqué de presse du 11 juin 2018**

## **Les pommes de terre précoces suisses sont excellentes, les footballeurs suisses aussi ?**

***Les pommes de terre suisses sont disponibles partout, juste à temps pour le lancement de la Coupe du monde de football. Elles ne sont pas seulement tendres, mais ont aussi un excellent goût.***

Lady Christl, Agata et Annabelle ont poussé particulièrement vite cette année grâce aux températures élevées. L'équipe de Suisse pourra-t-elle suivre ce rythme ? L'avenir le dira. Ces dames les pommes de terre sont en tout cas prêtes et conviennent à tout type de cuisine. Leur peau est tellement tendre qu'elles ne doivent pas être épluchées ; préparées rapidement, elles ont toujours bon goût. Les pommes de terre précoces contiennent beaucoup de substances minérales, beaucoup d'eau et un peu de fécule. C'est donc l'aliment idéal avant, pendant et après les matchs de coupe du monde. Vous trouverez une recette aussi simple que rapide ci-dessous.

Mêmes les personnes qui ne s'intéressent pas au football sont gagnantes avec nous : participez au concours sur [www.patate.ch](http://www.patate.ch) et profitez de notre action dans les gares de Lausanne (13 juin), Zurich (14 juin) et Berne (15 juin) ! Passez nous voir l'après-midi : vous recevrez une spatule à rösti et une brochure avec de nouvelles recettes à la mode. Vous trouverez des informations supplémentaires et des recettes sur [www.patate.ch](http://www.patate.ch).

### **Bon à savoir**

161 producteurs sont spécialisés dans la culture de pommes de terre précoces en Suisse. La surface de culture totale s'élève à environ 380 ha. Les principales régions de production sont le Seeland bernois, le bassin lémanique et le Nord-Est de la Suisse.

## Méli-mélo printanier

4 personnes

### Ingrédients

500 g	de petits pois
150 g	de pois mange-tout
1	chou-rave
750 g	de pommes de terre
3 branches	de romarin
0,5 dl	d'huile de colza HOLL
un peu	de sel et de poivre



### Préparation

Parer les légumes. Peler le chou-rave et le débiter en dés. Couper en huit les pommes de terre dans le sens de la longueur. Hacher finement les aiguilles de romarin.

Faire revenir le tout brièvement dans l'huile de colza HOLL bouillante. Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.

Remuer de temps en temps. Ôter le couvercle et terminer la cuisson à feu vif pendant 10 minutes