

Les agriculteurs entament la récolte des super tubercules

Cette année, nombreuses ont été les pommes de terre à pousser dans les champs suisses. Particulièrement goûteuses, elles doivent maintenant être récoltées. Les super tubercules seront par la suite entreposés et seront disponibles, fraîches et en qualité suisse, jusqu'à l'été prochain dans le commerce de détail.

Les pommes de terre ont pu être plantées au printemps dans de bonnes conditions climatiques. Les plantes ont bien poussé et ont formé de nombreux tubercules, d'une très belle taille. Fort heureusement, ni la qualité ni le goût n'ont en pâti. Bien au contraire: les grands tubercules offrent l'avantage de rapidement s'éplucher en cuisine.

Consommer des pommes de terre suisses pendant toute l'année

Les pommes de terre vont maintenant être déterrées avant d'être entreposées. Grâce à des installations de stockage modernes, les tubercules d'origine suisse seront disponibles toute l'année. Contenant beaucoup de vitamines et ne devant pas être transportées sur de longs trajets, les pommes de terre constituent un aliment idéal, tant en été qu'en hiver. La pomme de terre est très polyvalente et peut être apprêtée de manière très différente, que ce soit en robe des champs, sous forme de gâteau doux ou encore sur le gril (cf. ci-dessous). Avec elle, on ne s'ennuie jamais!

Mais l'extraordinaire pomme de terre a plus d'un tour dans son sac. Le jus du tubercule cru soulage par exemple en cas de piqûre d'insecte. Si vous êtes piqué par une guêpe ou un moustique, frottez une rondelle de pomme de terre crue sur la piqûre. Le soulagement est immédiat.

D'autres informations sur la pomme de terre et un grand choix de recettes se trouvent sur www.patate.ch. Pour économiser du temps en cuisine, vous trouverez divers produits finis et semi-finis dans le commerce de détail.

La culture de pommes de terre en Suisse

Cette année, 4140 producteurs ont cultivé des pommes de terre sur près de 11 000 hectares, ce qui représente plus de 15 000 terrains de football. Selon le recensement du rendement de l'association professionnelle swisspatat, une récolte totale de quelque 490 000 tonnes est attendue, soit une très belle récolte. La récolte durera jusqu'environ à la fin octobre. 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.

Pommes de terre au citron en papillote avec feta

Pour 4 personnes

Temps de préparation: env. 15 minutes, 30 minutes de cuisson sur le gril.

Accessoire: papier d'aluminium

Ingrédients

1,2 kg	de pommes de terre à chair ferme
2	gousses d'ail
1	oignon rouge
2 cs	d'huile de colza HOLL
	sel & poivre
1	citron
150 g	de feta
½ botte	de menthe
½ botte	de persil

Garniture

Oignons nouveaux, en rondelles

Préparation

1. Couper les pommes de terre en cubes d'env. 3 cm. Hacher finement l'ail et émincer les oignons. Verser le tout dans un saladier, agrémenter d'huile de colza et mélanger. Ajouter du sel et du poivre.
2. Découper une feuille d'aluminium d'env. 30 x 30 cm. Disposer un quart des pommes de terre au centre de celle-ci. Couper le citron en deux dans le sens de la longueur et couper à nouveau chaque moitié en deux. Déposer un quartier sur les pommes de terre. Fermer la feuille d'aluminium en papillote et procéder de même avec le reste des ingrédients.
3. Placer les papillotes de pommes de terre sur le gril bien chaud, et les tourner de temps en temps. Selon la chaleur, laisser sur le gril env. 30 à 35 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
4. Emietter la feta. Hacher grossièrement la menthe et le persil. Parsemer le tout sur les pommes de terre en guise de garniture.

