

## Les pommes de terre primeur suisses sont de retour!

***Les pommes de terre nouvelles ont été récoltées dans les champs suisses et garnissent dès à présent les étals des magasins. Ces doux tubercules sont savoureux et déclinables en une myriade de bons petits plats.***

En Suisse, grâce aux diverses variétés et à un stockage soigneux, on mange des pommes de terre pendant presque toute l'année. Les pommes de terre nouvelles tendres à souhait issues de cette nouvelle récolte incarnent véritablement le moment culinaire phare de l'année et, pour couronner le tout, elles sont issues d'une production locale. Contrairement à leurs voisines, ces pommes de terre nouvelles n'ont dû parcourir que très peu de chemin pour arriver dans nos assiettes, ce qui s'inscrit parfaitement dans la tendance des plaisirs régionaux. L'attente en a valu la peine!

Les pommes de terre primeur sont idéales pour concocter des plats rapides: leur peau tendre permet une cuisson rapide et vous épargne l'épluchage. Ces doux tubercules peuvent être préparés de mille et une façons. Evitez-les simplement pour la purée et les gnocchis. Puisque les barbecues et les pique-niques entre amis sont enfin autorisés de nouveau, nous pouvons vous recommander quelques recettes qui se prêtent à l'occasion, à découvrir sur [patate.ch](http://patate.ch). Vous y trouverez aussi un [concours](#) avec de superbes prix à la clé.

### **Faits intéressants sur la pomme de terre primeur**

159 producteurs à travers la Suisse se sont spécialisés dans la culture de la pomme de terre primeur. La surface de culture de cette pomme de terre fondante s'élève à environ 450 ha ce qui équivaut à 630 terrains de football et près de 5% de la surface affectée à la culture des pommes de terre en Suisse. Les principales zones de culture se trouvent dans le Seeland bernois, la région lémanique et le Nord-Est de la Suisse.

# Wrap végétarien aux pommes de terre nouvelles

Temps de préparation: env. 15 minutes, 25 minutes de cuisson, pour 4 personnes

## Ingrédients pour les pickles d'oignon

1	oignon rouge
60 ml	de vinaigre de pomme ou de vinaigre de vin blanc
2 cs	de sucre
½ cc	de sel
120 ml	d'eau

## Ingrédients pour les pommes de terre

800 g	de pommes de terre nouvelles
2 cs	d'huile de colza
¼ cc	de cumin moulu
¼ cc	de curcuma
½ cc	de sel

## Ingrédients pour la sauce

½ bouquet	de menthe
200 g	de yogourt nature
1 cs	de tahini
1 cs	de jus de citron
	sel & poivre

## Ingrédients pour le wrap

4	pains galettes ou tortillas de blé
80 g	de salade, p. ex. de jeunes pousses
½	concombre coupé en rondelles
½ botte	de petits radis en rondelles

### 1. Préparation des pickles d'oignon

Mélanger le vinaigre avec le sucre, le sel et l'eau. Couper l'oignon en fines lamelles, l'ajouter au vinaigre et laisser macérer jusqu'au moment de servir.

### 2. Préparation des pommes de terre nouvelles

Préchauffer le four à 200 °C. Couper les pommes de terre en deux ou en quatre dans la longueur. Les mélanger avec l'huile et les épices, puis les répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Les faire dorer dans le four préchauffé pendant env. 20 à 25 minutes.

### 3. Préparation pour la sauce

Pour la sauce, hacher finement la menthe. Mélanger avec le reste des ingrédients, saler et poivrer.

### 4. Préparation des wraps

Faire chauffer les pains galettes dans le four ou dans une poêle. Au moment de servir, garnir de salade, de pommes de terre, de pickles et de sauce au yogourt, puis replier les bords des pains galettes et les rouler.

