

Produites près de chez vous : les pommes de terre nouvelles suisses

Les tendres tubercules ne sont pas seulement sains, mais sont aussi délicieux. Les pommes de terre nouvelles suisses sont de nouveau en vente.

Grâce à diverses variétés et à un stockage soigneux, les pommes de terre indigènes sont disponibles pendant toute l'année. Malgré cela, le plaisir est toujours grand de retrouver les petits tubercules tendres de la nouvelle récolte. Des pommes de terre nouvelles étrangères sont en vente depuis quelques semaines. Cette marchandise, d'ailleurs aussi très bonne, a néanmoins parcouru des milliers de kilomètres par bateau ou camion avant d'atterrir dans nos magasins. Mais pour toutes celles et tous ceux qui ont renoncé à consommer de telles pommes de terre génératrices de CO₂, l'attente est à présent terminée : les premiers tubercules suisses ont été récoltés et la dégustation peut commencer.

Les pommes de terre nouvelles sont particulièrement saines : elles contiennent beaucoup de substances minérales et d'eau et peu de fécule. Grâce à leur peau fine, elles ne doivent pas être épluchées. Préparées rapidement, elles sont toujours délicieuses, que ce soit en salade avec des grillades ou pour accompagner une fondue ou une raclette lorsque le temps est frais et pluvieux.

Sur patate.ch, vous trouverez des recettes pour tous les temps et un [concours](#) permettant de gagner de superbes prix.

Bon à savoir

153 producteurs sont spécialisés dans la culture de pommes de terre nouvelles en Suisse. La surface de culture totale s'élève à environ 400 ha, soit près de 5% de la surface de pommes de terre de table indigènes. Les principales régions de production sont le Seeland bernois, le bassin lémanique et le Nord-Est de la Suisse.

Elles sont enfin de retour: salade de pommes de terre nouvelles suisses par Samuel

Temps de préparation: env. 20 minutes + 10 minutes de repos

Ingrédients

800 g de pommes de terre nouvelles
1 dl de bouillon de légumes chaud
300 g de haricots verts parés
200 g de petits pois fraîchement écosés ou décongelés
1 botte de radis
1 oignon de printemps
1 botte de menthe
2 bottes de persil plat
½ botte d'aneth
2 cs de vinaigre de vin blanc
½ cs de moutarde à l'ancienne
½ citron (zeste et jus)
4 cs d'huile de colza
Sel
Poivre

Préparation

1. Selon la taille, couper les pommes de terre en deux ou en trois, les faire cuire 10 à 15 minutes à couvert dans de l'eau salée frémissante. Les égoutter, les mettre dans un saladier et les arroser avec le bouillon de légumes chaud. Laisser reposer pendant 10 minutes, remuer de temps en temps.
2. Faire cuire les haricots verts dans de l'eau salée pendant 7 à 8 minutes. Ajouter les petits pois dans les deux dernières minutes. Passer les légumes sous l'eau froide, les égoutter et les mélanger avec les pommes de terre. Couper les radis en rondelles puis les ajouter à la salade.
3. Pour la vinaigrette, hacher fin l'oignon de printemps ainsi que la moitié des herbes. Mélanger avec le vinaigre de vin blanc, la moutarde, le zeste et jus de citron ainsi que l'huile de colza. Saler et poivrer. Verser la vinaigrette sur les pommes de terre et mélanger. Pour finir, effeuiller grossièrement le reste des herbes et les verser sur la salade au moment de servir.

