

La Pomme de terre reine de nos assiettes

par Chantal Lyautey

Incontestablement, la pomme de terre a la cote ; avec ses cent cinquante variétés cultivées, ce légume vedette remporte un éternel succès.

Dès février, les jardiniers achètent leurs plants et les font germer pour les installer au jardin aux premiers beaux jours.

Le choix des variétés cultivées varie avec l'âge du jardinier...Les seniors sont majoritairement fidèles aux valeurs sûres comme la belle de Fontenay, la Bintje ou la BF15, alors que les plus jeunes se laissent tenter par les nouveautés telles la Franceline ou la Pompadour.

Selon les régions les jardiniers ont leurs préférences : la Charlotte et la Belle de Fontenay du Centre au Limousin, la Mona Lisa de la Bourgogne au Midi, la Spunta reine des jardins ensoleillés aux sols peu riches, du Sud-Ouest à l'Anjou ; la Champagne innove avec la Franceline tandis que le Nord reste fidèle à la Bintje mais accepte aussi la Pompadour.

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) identifie un produit du terroir fabriqué dans la tradition, sur son lieu d'origine, avec le savoir-faire local. Ont droit à l'AOC « Ile de Ré » des variétés de pommes de terre primeur, récoltées dans certaines parcelles des cantons d'Ars-en-Ré et Saint-Martin en Ré (Charente maritime).

Nous consommons en moyenne, par habitant, 50 kg par an ; la pomme de terre est incontestablement le légume chouchou de nos tables.

Généralement les français préfèrent les variétés à chair jaune.

La qualité et la diversité des tubercules sont le fruit de patientes recherches initiées jadis par les indiens précolombiens. Avant la conquête du Nouveau monde, les Indiens des

Andes (région d'origine de la pomme de terre) en connaissaient déjà quelques 2000 variétés.

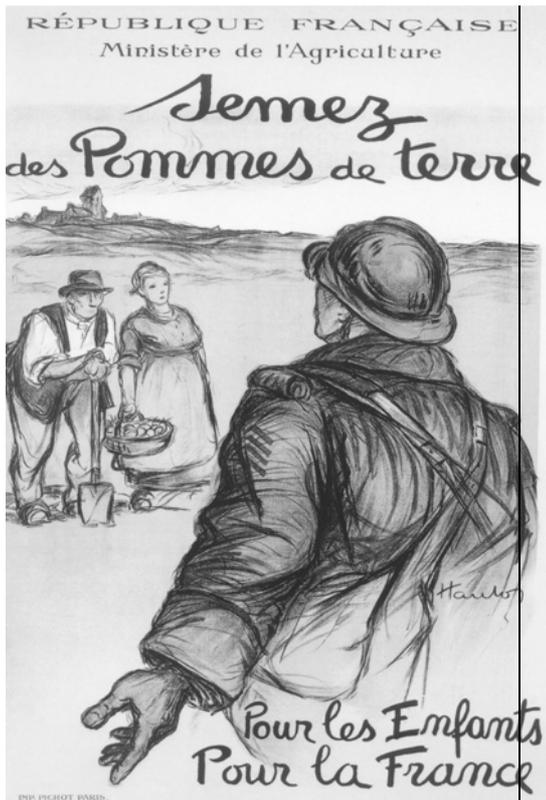
Aujourd'hui en France, cinq centres de recherche créent des pommes de terre. L'Inra, à Ploudaniel dans le Finistère, est dédié à la recherche fondamentale quant à ce tubercule.

Cet organisme effectue des croisements pour produire des hybrides : il faut environ dix ans pour obtenir une variété et cinq de plus pour la trouver sur le marché.

Le cochon est le compagnon naturel de la « patate ». Ainsi que l'affirme le dicton, « le cochon ne fait du bien qu'après sa mort » et Dieu sait, qu'en Quercy, on connaît de multiples façons de l'accommoder aussi le lard est inséparable de la fameuse pomme de terre.

(Sources : *Pèlerin Magazine et Saveurs*)





Pastiche d'une affiche exécutée par l'artiste Hauban, datant de la guerre 14-18 (Collection baurès)

La Truffade

Ingrédients pour 4 personnes

1 Kg de Charlotte ou de Belle de Fontenay
 300 g de Tomme d'Auvergne
 130g de lard (facultatif)
 Sel et poivre

Préparation

-Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en cubes pas trop gros, essuyez-les.
 -Détaillez le fromage en fines lamelles.
 -Découpez le lard en petits dés et faites-les revenir à feu doux

dans une sauteuse en les écrasant avec une spatule afin qu'ils rendent un maximum de graisse. Dès que les dés commencent à prendre couleur, égouttez-les et réservez-les.

-Mettez les pommes de terre dans la graisse, faites-les sauter 3 minutes, salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter environ 20minutes à feu doux.

-Vérifiez la cuisson, ajoutez alors les lardons et les lamelles de tomme.

-Laissez fondre, bien remuer et dégustez bien chaud.

Vous pouvez accompagner la Truffade de saucisses et d'une salade verte.

Source Pèlerin Magazine



Pâté de Pommes de terre des Débroussailleuses

Recette d'Anne-Marie Daubet

Ingrédients pour six mangeurs moyens

Deux disques de pâte feuilletée achetée toute prête, un ou deux beaux oignons, des pommes de terre à chair ferme, sel et poivre, crème fraîche fluide et un jaune d'œuf.
(Si vous avez le temps et si vous êtes cuisiniers avertis, préparez votre feuilletage vous-même).

Préparation

Installez le premier disque de pâte feuilletée dans un moule à tarte ou sur une tôle légèrement huilés.

A l'aide d'une fourchette, faites de petites perforations pour que la pâte ne gonfle pas pendant la cuisson. Recouvrez ce fond de tarte d'une couche d'oignon émincé.

Étalez deux ou trois couches de fines rondelles de pommes de terre en salant et poivrant chacune d'entre elles.

Recouvrez l'ensemble du deuxième disque de pâte feuilletée et soudez bien les deux disques en faisant des traits perpendiculaires à la circonférence du pâté obtenu, avec le dos de l'extrémité de la lame d'un couteau.

Au centre du disque supérieur, découpez un disque de pâte pour obtenir un trou qui fera office de cheminée et permettra à la vapeur de s'échapper.

A l'aide d'un pinceau dorez le dessus du pâté avec le jaune d'œuf battu et dessinez quelques stries décoratives.

Faites cuire le pâté au four réglé au maximum sur thermostat 6, de trois quarts d'heure à 1 heure.

En fin de cuisson, versez par la cheminée les 3 cuillérées de crème fraîche.

