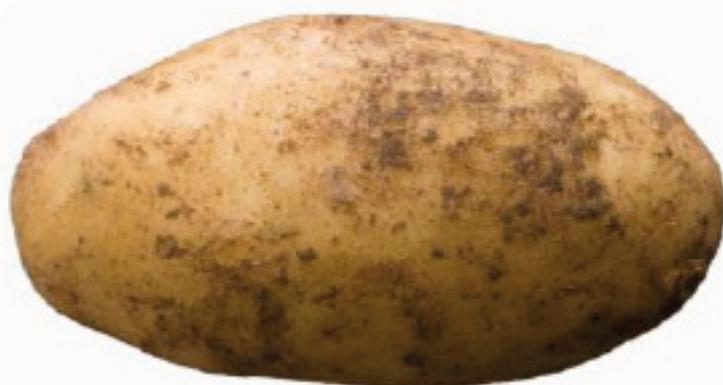


☞ Il existe 3 000 variétés de pommes de terre dont seulement une centaine sont destinées à la consommation humaine. Ces variétés se différencient par la forme, la couleur et la grosseur mais également par la saveur.



Pomme de terre

● Conseils

Les utilisations de la pomme de terre sont infinies. En galette, en gratin, en purée, elle est fondante et délicieuse. Féculent avant tout, la pomme de terre aime aussi se marier à des légumes verts. Elle accompagne ainsi parfaitement tous les plats de viandes et de poissons. La chair de la pomme de terre noircit au contact de l'air.

● Stockage

Mettre les pommes de terre dans un endroit sombre, sec, aéré et frais, elles se garderont environ deux mois. Plus la température est élevée, moins les pommes de terre se conservent longtemps.

● Le saviez vous ?

Comme elle appartient à la famille des solanacées (famille qui regroupe des plantes toxiques et hallucinogènes), la pomme de terre sera longtemps l'objet de superstitions. On l'accusera de provoquer la lèpre et d'exciter Vénus (c'est-à-dire d'éveiller les sens).

● Recette "Galette pommes de terre" Pour 4 personnes

Ingrédients :

- | | | |
|------------------------------------|-------------|-------------------------|
| - 6 grosses pommes de terre | - 1 oeuf | - 1 botte de ciboulette |
| - 2 cuill. à soupe rases de farine | - 2 oignons | - huile |

- ☞ Epluchez et lavez les pommes de terre. Râpez-les très finement avec les oignons.
- ☞ Enlevez l'eau en pressant dans les mains.
- ☞ Mettez-les dans une terrine. Ajoutez sel, poivre, farine, oeuf, ainsi que la ciboulette ciselée.
- ☞ Façonnez à la main des galettes de 1 cm d'épaisseur avec cette préparation.
- ☞ Faites frire à l'huile des deux côtés, dans une poêle bien chaude, 10 minutes de chaque côté.