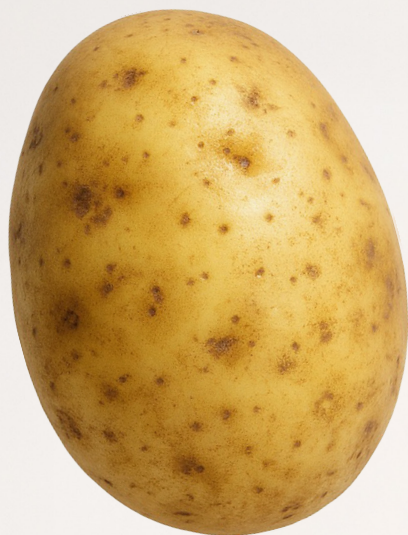


LA PATATE

SOUS TOUTES SES FORMES



**Le guide pratique
pour maîtriser l'art de la patate.**

**T'AS LA
PATATE!**

**100%
LOCALE**

LES 4 TYPES DE CHAIR



1. CHAIR TENDRE

La chair tendre, qu'on appelle aussi "**farineuse**", est idéale pour les recettes où la patate doit se défaire facilement, comme les **purées** bien onctueuses ou les frites bien dorées. **Tendre et fondante**, elle apporte une note de douceur qui fait toute la différence.

Variétés

Bintje, Alegria, Artemis...

Caractéristiques

Fondante, parfaite pour les purées et les frites.



2. CHAIR FERME

La patate à chair ferme garde une texture ferme même après cuisson. Un concentré de ténacité et de délicatesse idéal pour les plats mijotés, mais aussi pour apporter du croquant à vos salades estivales. Une patate polyvalente qu'on adore !

Variétés

Allians, Charlotte, Nicola...

Caractéristiques

Dense et ferme, même après cuisson.



3. CHAIR TRÈS FERME

La chair très ferme est encore plus résistante. Une véritable force de la nature, idéale pour des plats qui nécessitent une tenue à toute épreuve, comme les gratins, les salades ou la choucroute. Aussi idéale pour la cuisson vapeur !

Variétés

Annabelle, Corne de Gatte, Plate de Florenville (IGP)...

Caractéristiques

Ultra ferme et résistante à la cuisson.



4. CHAIR TOUTES FINS

Les pommes de terre à chair toutes fines sont particulièrement appréciées pour leur polyvalence. Elles se cuisinent aussi bien rôties, en purée, ou en salade, tout en ayant une texture légère et fine. Une patate qui s'adapte à toutes les envies !

Variétés

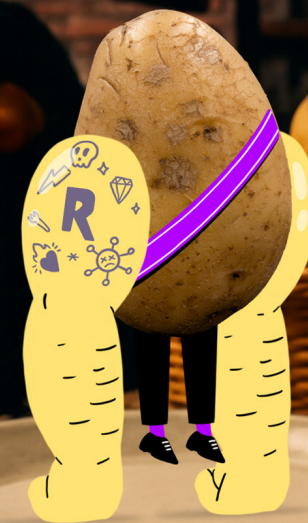
Melody, Challenger

Caractéristiques

Fine, fondante et polyvalente.

BON À SAVOIR Pommes de terre robustes

Les variétés de pommes de terre robustes ont été développées pour mieux résister naturellement aux maladies et aux aléas climatiques. Elles offrent aux producteurs une solution durable et locale, qui sécurise les récoltes tout en répondant aux attentes d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement.



LES 6 ÉTATS DE LA PATATE

À l'eau



Types de chair :

Chair ferme, chair très ferme.

Rien de plus simple et sain !

En gardant toute la saveur naturelle de la pomme de terre, c'est la cuisson parfaite pour les plats légers, les salades, ou en accompagnement de ton plat préféré. Et avec du beurre de ferme salé et du persil... Palala !

À la vapeur



Types de chair :

Chair ferme, chair tendre.

Les pommes de terre à la vapeur, c'est la cuisson la plus saine ! Une méthode douce qui conserve au mieux les vitamines, les minéraux et leur goût savoureux. Pratique pour des recettes légères... pour les plus "healthy" d'entre nous !

En purée



Types de chair :

Chair tendre, chair farineuse.

Rien de tel qu'une purée fondante et onctueuse pour accompagner un plat... et faire couler un volcan rempli de sauce. Quoi ? Il n'y a que les enfants qui font ça ? Un classique qui fait fondre tous les gourmands et gratiner les plats !

Rissolée



Types de chair :

Chair ferme, chair très ferme.

Une pomme de terre dorée et croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur... Ne serait-ce pas la recette du bonheur ? Une recette simple... et tellement réconfortante ! Notre astuce : une cuisson mi-beurre, mi-huile.

En frite



Types de chair :

Chair tendre, farineuse.

La frite, c'est l'incontournable, la star indétrônable de notre culture gastronomique. Et vous savez pourquoi ? Parce que c'est probablement la plus belle invention du monde ! À déguster à la maison ou chez ton frituriste local préféré.

Au four



Types de chair :

Chair ferme, chair très ferme, chair toutes fins.

La cuisson au four, c'est la méthode des gourmets qui ont le temps... et du goût ! Parce que des pommes de terre aussi savoureuses, légèrement caramélisées et dorées... ça se mérite, non ? Ne pas oublier de les retourner à mi-cuisson !

*"Quand c'est local,
c'est encore meilleur !"*

Claude, Ferme Carette



RECETTES

Chair ferme, chair très ferme

BURRITO DE POMMES DE TERRE, SAUCISSE PIQUANTE ET FROMAGE



*Un twist original qui transforme
la patate en plat fun et convivial !*

INGRÉDIENTS

4 personnes

- 500 g de pommes de terre
- 150 g de saucisse piquante
- 100 g de fromage râpé
- 1 c. à café de paprika fumé
- 1 c. à café de cumin
- 4 tortillas
- 1 tomate
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 oignon rouge
- Sauce salsa
- Beurre

PRÉPARATION

1. Coupe la saucisse piquante et les pommes de terre en petits dés d'1 cm.
2. Fais d'abord rissoler la saucisse piquante à la poêle. Quand elle commence à transpirer, ajoute les pommes de terre avec un peu de beurre. Assaisonne avec le paprika et le cumin.
3. Pendant la cuisson, coupe la tomate, l'oignon rouge et la coriandre.
4. Garnis les tortillas avec un peu de sauce salsa, puis ajoute la préparation chaude.
5. Ajoute la tomate, la coriandre, les oignons rouges finement coupés et le fromage râpé.
6. Roule le burrito... et régale-toi !

Chair ferme, chair très ferme

POÊLÉE FORESTIÈRE POMMES DE TERRE & ENTRECÔTE



INGRÉDIENTS

4 personnes

- 500 g de pommes de terre
- 500 g de mélange de champignons
- 2 entrecôtes (ou autre pièce de boeuf locale)
- 3 gousses d'ail
- Persil frais
- Beurre
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Coupe les pommes de terre en cubes.
2. Fais-les sauter durant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées, dans un peu de beurre.
3. Fais revenir les champignons, l'ail et le persil dans la même poêle.
4. Rectifie l'assaisonnement et parsème de persil frais.
5. Pendant ce temps, cuis les deux entrecôtes selon ta cuisson préférée (saignante, à point, etc.).
6. Sers les entrecôtes avec la poêlée forestière bien chaude.

*Parfumée et simple, elle se déguste seule
ou avec une pièce de boeuf local.*

Chair tendre, chair farineuse

CROQUETTES APÈRO AU BACON & FROMAGE D'ABBAYE

INGRÉDIENTS

4 personnes

- 400 g de pommes de terre
- 100 g de bacon précuit en petits morceaux
- 100 g de fromage d'abbaye
- 200 g de chapelure
- 2 c. à soupe de fécule de pomme de terre
- 1 œuf
- Huile pour friture
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Épluche les pommes de terre et cuis-les dans de l'eau salée.
2. Réduis-les en purée et ajoute l'œuf.
3. Incorpore le bacon et le fromage, puis rectifie l'assaisonnement.
4. Laisse refroidir le mélange, puis ajoute la fécule de pomme de terre et forme des rouleaux pour obtenir des croquettes.
5. Passe chaque croquette dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Répète l'opération deux fois pour un résultat bien croustillant.
6. Fais frire les croquettes dans une huile à 180° jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Ultra gourmandes, parfaites pour l'apéro ou un snack.

Chair tendre, chair farineuse

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR AUX POMMES CARAMELISEES

INGRÉDIENTS

4 personnes

- 500 g de pommes de terre
- 2 boudins noirs
- 2 pommes
- 20 g de beurre salé
- 50 ml de crème
- 1 œuf
- 4 c. à s. de fromage râpé
- Ciboulette
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Épluche et cuis les pommes de terre dans l'eau salée.
2. Écrase-les en purée, puis ajoute le beurre, la crème, l'œuf et assaisonne avec sel et poivre. Ajoute la ciboulette.
3. Épluche les pommes, coupe-les en dés et fais-les caraméliser dans du beurre avec un peu de sucre.
4. Émiette les boudins dans la même poêle et fais revenir pendant 2 minutes.
5. Beurre un plat à gratin et empile les couches : boudin noir, pommes caramélisées et puis purée.
6. Recouvre de fromage râpé et passe au four pour gratiner.

Alliance sucrée-salée qu'on valide à 200 % !

Tu veux en savoir plus sur les patates ?

**RENDS TOI SUR TASLAPATATE.BE
ET SUIS-NOUS SUR LES RÉSEAUX !**

Instagram



Facebook



Pinterest



Youtube

