

LES POMMES DE TERRE

1. GENERALITES.

Les pommes de terre sont originaires d'Amérique du sud, elles ont été rapportées en Europe vers 1540 mais il faudra attendre plus de deux siècles pour quelles soient cultivées et consommées.

Ce légume engendre dans un premier temps de la méfiance, il faudra attendre les travaux de l'agronome Parmentier pour que les qualités de la pomme soient enfin reconnues avec le succès que l'on connaît.

Les principales qualités de ce produit en dehors de ses valeurs nutritionnelles et culinaires sont sa facilité de culture, son rendement, sa conservation...

Les pommes de terre sont disponibles toute l'année, les français en consomment 40 kilogrammes par an (hors produits transformés)...

Les pommes de terre nouvelles ou primeurs.

Elles arrivent très tôt dans la saison (début mai à fin juillet), les plus connues sont la Bonnotte de Noirmoutier et la primeur de l'île de Ré (A.O.C.).

Les pommes de terre de conservation.

Elles sont disponibles du 1^{er} août au mois de mai de l'année suivante, elles se divisent en deux catégories :

▪ **Les pommes de terre de consommation.**

Elles sont principalement utilisées pour les purées, potages et frites : Bintje, Samba, Pompadour...

▪ **Les pommes de terre de consommation à chair ferme.**

Elles tiennent très bien à la cuisson avec ou sans la peau : Charlotte, Belle de Fontenay, BF 15, Roseval, Chérie, Amandine, Ratte...

2. LES UTILISATIONS.

Les pommes de terre sont principalement utilisées comme garniture d'accompagnement et elles s'adaptent à toutes les techniques de cuisson.



TECHNIQUES DE CUISSON	EXEMPLES CULINAIRES
Vapeur, anglaise et robe des champs	Pommes persillées...
Au four, sous la cendre, sur un lit de gros sel	Pommes de terre farcies...
Sautées (cubes, rondelles...)	Pommes de terre Sarladaise...
Frites	Pommes allumettes, paille, Pont Neuf, gaufrettes...
Rissolées	Pommes cocottes...
Braisées	Pommes fondantes...
Gratin	Gratin dauphinois...
Liaison	Potage Parmentier...
Purée	Pommes purée...
Purée et frites	Pommes croquettes...

3. ACHATS ET CRITERES DE QUALITE.

L'étiquetage.

Il doit indiquer la catégorie, la variété, le calibre, le numéro de lot, le poids, la provenance, la raison sociale du producteur et de l'expéditeur, le numéro de certification, le sigle de qualité, les traitements, la mention primeur s'il y a lieu.

L'appellation grenaille est réservée aux petites pommes de terre nouvelles avec un calibre inférieur à 28 mm

La qualité.

Il faut choisir les pommes de terre en fonction de leurs utilisations culinaires, de préférence propres, elles sont commercialisées lavées dans la majorité des cas, sans germes ni parties verdâtres ni noirâtres.

Il faut les conserver dans un local propre et frais, à l'abri de l'humidité, de la lumière, des insectes et rongeurs.



Conseils d'utilisations.

- ✚ Elles sont épluchées et lavées à l'écart des autres matières premières...
- ✚ Il faut laver et désinfecter le poste et la matériel après les travaux préliminaire...
- ✚ Pour éviter le noircissement, il faut les réserver dans de l'eau froide et très propre...
- ✚ Les pommes de terre primeurs sont simplement grattées et lavées puis utilisées...

4. LES POMMES DE TERRE PRETES A L'EMPLOI.

Les présentations commerciales ainsi que les modes de conservation sont nombreux :

- pommes de terre épluchées, lavées, détaillées, précuites conditionnées sous vide ou atmosphère contrôlée, réfrigérées avec D.L. C...
- comme les précédentes mais surgelées avec une D.L.U. O...
- pommes de terre appertisées (conserves)...
- pommes de terre frites prêtes à la consommation (chips et pommes gaufrettes...)...
- pommes de terre déshydratées...
- préparations à base de pommes de terre conditionnées sous vide, appertisées, pasteurisées, surgelées... (purée, pommes croquettes et Duchesse, gratins, galettes...)

