

Panier de légumes du 5 mars



Petites histoires de pomme de terre

La patate, Kennedy lui dit merci !

La patate a eu son mot à jouer dans l'histoire des Etats-Unis, puisqu'on lui doit en partie l'élection du président Kennedy, d'origine irlandaise. En effet, vers 1850, une attaque de mildiou décima la culture des pommes de terre irlandaises, provoquant la mort d'un million d'Irlandais et l'émigration en Amérique d'un million d'autres...

Les Incas inventeurs de la purée "mousseline"

En effet, les Incas stockaient les pommes de terre après les avoir déshydratées en les faisant sécher au soleil et en les pilant ; ils enlevaient ainsi toute l'eau de la pomme de terre. Les paillettes obtenues étaient stockées dans des greniers qui appartenaient à « l'État ».

Au fur et à mesure des besoins de la population, on distribuait ces paillettes qui, additionnées à l'eau, formaient une purée. La conservation pouvait être de deux à vingt ans...

Biodiversité

Enfin, à propos de diversité, sachez que le Centre international de la pomme de terre au Pérou détient la plus grande banque mondiale de ressources génétiques de la pomme de terre, dont quelque 1 500 échantillons d'environ 100 espèces sauvages recueillies dans 8 pays d'Amérique latine, et 3 800 pommes de terres traditionnelles cultivées dans les Andes !

A cuisiner : gâteau suédois aux pommes de terre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 125 g d'amandes en poudre
- 150 g de pommes de terre cuites à l'eau
- 3 œufs
- 50 cl de crème anglaise

Préparation

- Écraser les pommes de terre en purée fine.
- Les mélanger avec le sucre, le beurre, les amandes en poudre et les jaunes d'œufs.
- Monter les blancs en neige très ferme. Les ajouter délicatement à la préparation.
- Verser dans un moule à charlotte beurré.
- Cuire à four doux (140°C - thermostat 4-5) pendant 45 min.
- Servir froid avec une crème anglaise en accompagnement.

Bon appétit !