

# Panier de légumes du 26 juin



## Autour de la pomme de terre

### La naissance de la frite

Les habitants de Namur, Andenne et Dinant, surtout les pauvres, avaient l'habitude de pêcher de petits poissons dans la Meuse et de les frire pour améliorer leur ordinaire. Mais quand l'eau était gelée et la pêche risquée, ils coupaient des pommes de terre en forme de poissons et les passaient à la friture de la même façon. Cette habitude existait déjà en 1680.

### La naissance des chips

La chips apparut en 1853 dans la ville américaine de Saratoga. Monsieur Vanderbilt, le magnat de l'industrie navale et des chemins de fer, se met à table devant un succulent morceau de viande avec des frites. Comme il le trouve trop gros, il le renvoie à la cuisine. Le tenancier, George Crumb, ne voulut pas reprendre le morceau et voulut donner une leçon à Vanderbilt. Il coupa les pommes de terre en tranches fines et les trempa dans de l'huile bouillante. Le garçon revint dans la salle et servit M. Vanderbilt, déconcerté, sur des 'potato chips', littéralement « copeaux de pomme de terre ».

Dès qu'il fut revenu de sa surprise, Monsieur Vanderbilt essaya les fines tranches croustillantes, si fines qu'il dut les manger en s'aidant des doigts. Précisément, il les trouva très délicieuses, ce qui l'aida à accepter la punition.

### Les vacances de Toussaint

Nous devons les vacances de Toussaint à la pomme de terre. Jadis, les pommes de terre se récoltaient à la main et toute la famille était rassemblée pour arracher la récolte hors du sol. Dans les régions à pommes de terre, durant la période de récolte, il manquait tellement d'enfants à l'école qu'une période de vacances a été intercalée. Ces vacances des pommes de terre sont appelées maintenant vacances de Toussaint.

# A cuisiner : omelette au chou et à la pomme de terre

## Ingrédients

- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 4 ou 5 petites feuilles de chou vert
- 8 œufs
- épices

## Préparation

- Faites bouillir les feuilles de choux verts et les deux pommes de terre ensemble.
- Coupez les oignons et l'ail en petits morceaux.
- Coupez les pommes de terre en lamelle fine (2 ou 3 centimètres) faites les revenir à la poêle avec les oignons et l'ail.
- Hachez les feuilles de choux verts et mélangez les à la farce avec les œufs, du sel, de l'ail et des fines herbes. Mélangez le tout.
- Versez la préparation dans la poêle et laissez cuire en retournant l'omelette à mi-cuisson.

A savourer tiède , bon appétit !