

LA BONNE POMME DE TERRE POUR LE BON USAGE CULINAIRE



A la vapeur elles éclatent ?
Rissolées elles se transforment en purée ?
Et en frites, elles sont molles ?
POURQUOI ???



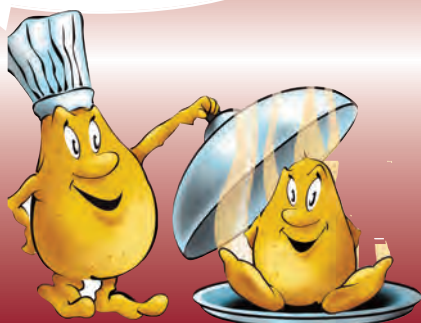
► Les indications culinaires des pommes de terre sont très souvent inscrites sur l'emballage : 60 % des consommateurs les considèrent comme une aide au choix lors de l'achat (source TNS Sofres 2011)

Toutes les variétés de
pommes de terre ne réagissent pas
de la même façon à la cuisson...Il faut
donc choisir la bonne !



► L'aptitude culinaire des pommes de terre est liée à leur composition. Elle est en relation avec la variété, la nature du sol, les conditions climatiques et les techniques de production et de conservation
► Une grille de classification définit les critères techniques à respecter pour chaque groupe d'usage culinaire (cf. www.cnipt.fr)

Pour une bonne tenue à la
cuisson, lesquelles choisir?



► Les pommes de terre à teneur plus faible en matière sèche garderont une bonne tenue à la cuisson
► Préférer des pommes de terre à chair ferme pour les usages vapeur, à l'eau, sautées, rissolées.

Et pour les frites, les
potages et les purées ?



► Les pommes de terre plus riches en amidon ("farineuses") seront parfaitement adaptées pour faire des purées, des potages (facilité d'écrasement) et des frites (moindre absorption d'huile)
► Attention aux sucres solubles qui brunissent à la friture
► Les pommes de terre à chair "fondante" ne conviennent pas à la friture, et moins bien aux cuissons vapeur ou à l'eau. Les conseiller pour la cuisson au four, mijoté ou en ragout.

