



EN CE MOMENT

Par Margot Dobrska

Des petites infos... qui ont la patate !

La pomme de terre reste la reine indétrônable des repas en famille ou entre amis. Accessoires, livre, charcuterie et préparations se mettent à ses pieds pour la célébrer.



À la main
Une purée de pommes de terre écrasées grossièrement à la main avec un presse-purée rigolo ? Ça nous tente !
Pa Design, Space Masher, 17,75 €.

Un sacré farceur

Laissez-vous surprendre par ces belles recettes de pommes de terre farcies : au chili con carne, au bœuf tataki, à la norvégienne, au ceviche de daurade ou encore comme potato burger, la patate se farcit à toutes les sauces !
« **Grosse patate farcie !** », collection « **Tout dans 1 plat** », avec 40 recettes et une liste de courses à flasher en fin d'ouvrage, éd. Larousse, 5,95 €.



62 % des Français cuisinent la pomme de terre au moins 1 fois par semaine.

Bye bye, l'effort !

Riviera & Bar lance un nouveau mixeur plongeur doté d'un pied presse-purée. Tout en Inox, compact et performant, cet accessoire de 1 200 W offre une solidité à toute épreuve et transforme vos patates en purée en un tournemain.
Riviera & Bar, set mixeur Xellence Plus PPM 570, 119,99 €.



Saviez-vous que...

La pomme de terre est l'aliment préféré des Français, devant la tomate et la salade.

Une variété qui vaut le détour

Une pépite du terroir français cultivée par seulement neuf agriculteurs dans le Nord, la Ratte du Touquet est une pomme de terre issue d'une exigence incomparable. Depuis 2010, sa culture est encadrée par une charte de qualité visant à assurer son excellence. Et côté goût, ça se sent !
Ratte du Touquet, calibre grenaille, de septembre à mai chaque année, à partir de 1,90 € (filet de 400 g).





À l'ancienne

On s'offre un petit retour en enfance avec ce moulin à purée qui permet d'obtenir une texture et une saveur authentiques, comme autrefois.
Ce rs équipement, moulin à légumes en Inox, 21,80 € (Ø 24 cm), disponible en GMS.

74 %

des Français choisissent une variété correspondant à leur recette. Autant dire que l'on ne plaisante pas avec la patate !

Spécial réconfort

Prêts à l'emploi, ces deux plats surgelés Marie apportent le réconfort dont on a bien besoin en hiver. Les deux recettes-phares de la saison offrent des plats complets en un temps record : entre tartiflette et gratin, notre cœur balance...

Marie, Tartiflette au reblochon AOP et Gratin dauphinois et jambon supérieur, 3,69 € (l'unité).



Purée, que c'est bon !

Gourmande et saine, la purée fraîche Saint Eloi est cuisinée en France à partir de pommes de terre françaises bio. Elle est garantie sans colorant, additif ni conservateur. Un grand classique qui dépanne bien les mamans pressées.
Saint Eloi, purée de pommes de terre bio L'Essentiel, 3,20 € (2 x 200 g), disponible au rayon frais.



Pour l'assaisonnement

Ce moulin à poivre avec manivelle permet de moulin sans effort et avec précision. Et, pour ne rien gâcher, son design chic fait son effet sur la table.
Peugeot, moulin Isen à manivelle, coloris naturel ou noir mat, 45 €.



Le petit plus

On vous souffle une idée qui donnera illico un petit air chic à un ordinaire plat de pommes de terre : ce beurre à la truffe est une merveille pour réveiller les papilles et les mettre en émoi.

Comtesse du Barry, beurre à la truffe d'été, 7,20 € (pot de 30 g).

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Gage de qualité

Intermarché renforce son engagement pour le « zéro résidu de pesticides » et propose désormais deux références de pommes de terre sans pesticides : les spécial vapeur à chair ferme et les spécial four et purée.
Intermarché, Mon marché plaisir, 2,49 € le kg.

Version suédoise

On s'équipe de cet ustensile pour préparer les hasselbackspotatis, la recette suédoise de pommes de terre cuites, coupées en tranches jusqu'à la moitié et garnies de fromage, lard et amandes effilées avant un bref passage au four.
Léküé, Hasselback Cutter, 11,90 €.



Indispensable

Les adeptes des gratins savent qu'avec un bon plat, la recette est déjà à moitié réussie. Le choix d'une bonne céramique, résistante et offrant un démoulage facile, s'impose.
Appolia, plat four céramique carré, 29,90 € (28 cm).

Rangés comme jamais !

Pour les préserver de la germination en les éloignant de l'humidité du sol, on range ses pommes de terre sur cette desserte. Une astuce pratique pour conserver le goût et la fermeté de tous nos légumes, en plus d'une touche déco sympa.
Côté table, desserte usinette en fer et MDF (panneau de fibres de bois), 159 € (50 x 31 x 93 cm).

Révolution frites

Que serait un repas dominical sans frites à partager ? Pour régaler la galerie avec du fait-maison, on s'équipe de la génialissime friteuse Actifyr Genius. Voilà une invention made in France (et ça, on aime particulièrement) qui permet de réaliser des frites avec très peu d'huile pour un accompagnement sain qui se marie avec tout.
Seb, friteuse Actifyr Genius, 1,2 kg à partir de 179,99 € et 1,7 kg à partir de 199,99 €.



Saviez-vous que...

La pomme de terre reste la favorite de 37 % des 35-49 ans, associée aux déjeuners familiaux, avec le traditionnel poulet et les soirées raclette entre amis.

Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.