

potatoes
forever!

La pomme de terre fait briller les tables de Noël

À Noël, elle est l'évidence qui réunit tout le monde. La pomme de terre a ce don rare de mettre d'accord toutes les générations, des plus petits aux grands-parents, autour de saveurs réconfortantes.

Mais ce qui fait sa force, c'est aussi sa capacité à se réinventer. Du quotidien aux grandes occasions, elle passe avec une élégance naturelle du plat familial à la création raffinée. Pour les fêtes, elle se prête à toutes les audaces culinaires.

Découvrez 2 créations qui allient plaisir, équilibre et responsabilité, parfaites pour illuminer les tables de Noël.

Un atout nutritionnel pour les fêtes

Riche en glucides complexes, la pomme de terre apporte énergie et satiété tout en permettant de composer des plats équilibrés. Une alliée précieuse pour profiter des fêtes sans excès.

Une production engagée

Issue d'une agriculture de plus en plus durable, la pomme de terre française s'inscrit dans une démarche responsable. Un choix qui allie plaisir et conscience environnementale.

Pommes Saint-Florentin

Un accompagnement généreux et savoureux, qui réchauffe et rassemble.



Mode de cuisson

• **Purée de pommes de terre maison**



Temps de préparation :

• **15 minutes**



Temps de cuisson :

• **45 minutes**



Niveau de difficulté

• **Moyen**

Ingrédients pour 4 personnes

- 750 g de pommes de terre à purée
- 50 g de beurre
- 12 cl d'eau
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 60 g de farine
- 100 g de jambon cru de pays en tranches
- 150 g de vermicelles
- Sel et poivre

Préparation

1. Mettez les pommes de terre dans une casserole d'eau légèrement salée et faites-les cuire une trentaine de minutes à partir de l'ébullition. Une pointe de couteau doit s'enfoncer facilement.
2. Coupez le jambon en petits cubes.
3. Égouttez les pommes de terre et pelez-les. Remettez-les dans la casserole à feu doux, salez, poivrez puis écrasez-les au presse-purée.
4. Mélangez la purée avec une spatule pendant cinq minutes toujours à feu doux pour l'assécher.
5. Ajoutez le beurre et mélangez-le bien. Ajoutez les jaunes d'œufs et incorporez-les. Ajoutez enfin le jambon et mélangez une dernière fois. Laissez tiédir.
6. Formez des petits bouchons de la pâte d'environ 30g. Réservez-les une vingtaine de minutes au congélateur.
7. Préchauffez un bain d'huile à 180°C.
8. Fouettez l'œuf dans une assiette creuse, mettez la farine dans une deuxième et les vermicelles grossièrement brisés dans une troisième.
9. Roulez les Saint-Florentin d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans les vermicelles.
10. Faites dorer dans l'huile les Saint-Florentin environ 5 minutes. Retirez de l'huile et déposez-les sur une assiette couverte de papier absorbant.

Astuce

Pour une version encore plus festive ajoutez quelques fin copeaux de truffe en même temps que le jambon.



Bouchées de pommes de terre aux noix de Saint-Jacques

une entrée délicate où la douceur de la pomme de terre sublime la finesse iodée des Saint-Jacques



Mode de cuisson
• **Pommes de terre vapeur, à l'eau ou en salade**



Temps de préparation :
• **10 minutes**



Temps de cuisson :
• **25 minutes**



Niveau de difficulté
• **Facile**

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 pommes de terre pour cuisson à l'eau
- 8 noix de St-Jacques (sans corail)
- 1 noix de beurre
- 1 citron
- 3 c à s de crème fraîche
- quelques baies roses
- quelques brins de ciboulette
- quelques feuilles de basilic
- sel, poivre

Préparation

1. Lavez puis plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau salée et faites cuire 20 minutes après ébullition. Pressez le citron et réservez le jus. Rincez et essuyez les noix de St-Jacques.
2. Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre. Ajoutez les noix de St-Jacques et faites-les cuire 40 secondes à 1 minute en les retournant à mi-cuisson. Déposez les noix de St-Jacques sur une assiette et réservez la poêle avec les sucs de cuisson. Faites-la chauffer et déglacez avec le jus de citron. Lorsque la sauce devient épaisse, ajoutez la crème fraîche et la ciboulette et mélangez. Salez, poivrez.
3. Egouttez les pommes de terre et coupez-les en tranches assez épaisses. Disposez deux tranches de pommes de terre l'une sur l'autre, déposez une noix de Saint-Jacques. Recouvrez d'une cuillère à café de sauce et parsemez de baies roses concassées et de feuilles de basilic juste avant de servir.



« POTATOES FOREVER !* »

Une campagne pour tout savoir sur la pomme de terre durable

Pour faire connaître toutes les bonnes pratiques et les engagements durables des professionnels de la filière, l'Union européenne a lancé en 2023 la campagne d'information « POTATOES FOREVER ! », qu'elle cofinance à hauteur de 3,2 millions d'euros. Durant 3 ans, elle sera orchestrée en France par le CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre) et en Italie par l'UNAPA (Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Patate).

Les 6 piliers d'une culture durable



**Favoriser
la
biodiversité**



**Préserver
l'eau
et le sol**



**Lutter
contre
le gaspillage**



**Agir
pour
le climat**



**Garantir
qualité et
quantité**



**Soutenir
les
professionnels**

Suivez les actualités de la campagne sur :



potatoesforever.eu/fr



[PotatoesForeverFR](https://www.facebook.com/PotatoesForeverFR)



[_Cnipt](https://twitter.com/_Cnipt)



[@PotatoesForeverFrance](https://www.youtube.com/@PotatoesForeverFrance)



[potatoes_forever_fr](https://www.instagram.com/potatoes_forever_fr)

À propos du CNIPT

Le Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre (CNIPT) a pour objectif de valoriser la pomme de terre de consommation française sur le marché du frais. Il est reconnu comme interprofession nationale par les pouvoirs publics depuis 1977. Il agit dans le cadre du règlement de l'Union européenne n°1308/2013 du 17 décembre 2013 et du code rural. Le CNIPT représente tous les opérateurs du secteur de la pomme de terre, de la production au commerce. cnipt.fr

Contacts presse

Pour toute demande d'information, de visuels ou d'interviews

Margaux Marchand - m.marchand@monet-rp.com - 06 69 12 46 89

Alizé Prieur - a.prieur@monet-rp.com - 06 72 62 01 40

*Les pommes de terre pour toujours

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.