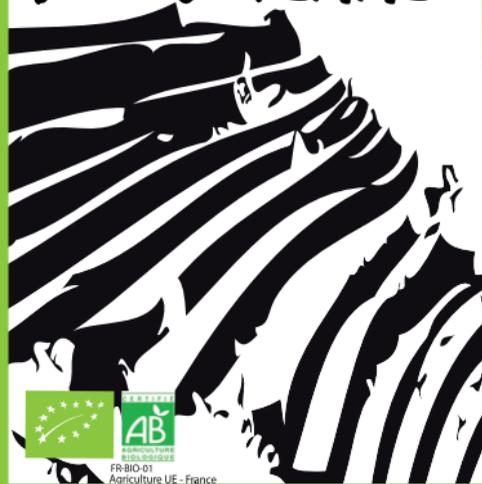




POMME DE TERRE DES CÉVENNES



Sébastien Gal
L'orlut
Route d'ardailers
30570 Notre Dame de la Rouviere
sebastien.gal@laposte.net
Tel : 06 840 22 140

Cette campagne 2013 fut véritablement pleine de rebondissements! Un semis parfait mais une levée inquiétante, avec un printemps froid...la cheminée fonctionnait encore au 1er juin.....!!!! heureusement l'été montre le bout de son nez et les pommes de terre s'épanouissent... les mauvaises herbes aussi!!!!



Après un long combat à mains nues avec les adventices, je finis par déclarer ma reddition. Cependant la récolte est là pour me remonter le moral, de jolies pommes de terre, un calibre plus petit que prévu, mais des rendements honorables pour cette campagne. "A vos plats et fourchettes" c'est parti, faites un peu de place pour les pommes de terre Cévennoles.

Toutes les variétés sont au prix de 2 € le Kilo, et disponibles en filet de 5 kg



Dalida: Valeur sure! chair ferme, bonne conservation. Polyvalente en cuisine: gratin, sautée, purée, vapeur, frites, au four.



Cheyenne: "fine gourmette!" chair ferme, et onctueuse. Bonne conservation. excellente rissolée, vapeur, au four et frites légèrement sucrées.



Samba: Multifacette! chair tendre, bonne conservation. Polyvalente, frite, purée, gratin, soupe.



Elodie: charmante! chair ferme et douce. Bonne conservation. Frites, purée, au four.



Anoé: Reine... des plats en sauce et au four! Chair ferme et fine, conservation moyenne.



Delikatess: Grande soeur de la ratte! qui n'a rien à lui envier, chair ferme, parfaite rissolée, sautée ou vapeur.

A LIRE !

La conservation de la pomme de terre est différente selon la variété mais aussi en fonction des conditions de stockage! Toutes nos variétés sont bio et non traitées. Elles doivent être stockées dans un endroit FRAIS et SEC, ainsi que dans l'obscurité. Les pommes de terre que j'ai sélectionnées ont presque toutes une bonne conservation. Cela ne vous évitera pas de les surveiller de temps en temps et de les dégermer si nécessaire. Le germe, s'il n'est pas enlevé, épuise la patate et la ramolli; d'où le dégermage! Car une pomme de terre est bonne à cuisiner tant qu'elle n'est pas flétrie. Ainsi avec ces quelques précautions, vos patates auront bien de le temps d'attendre... d'être mangées!