

Trois catégories de pommes de terre

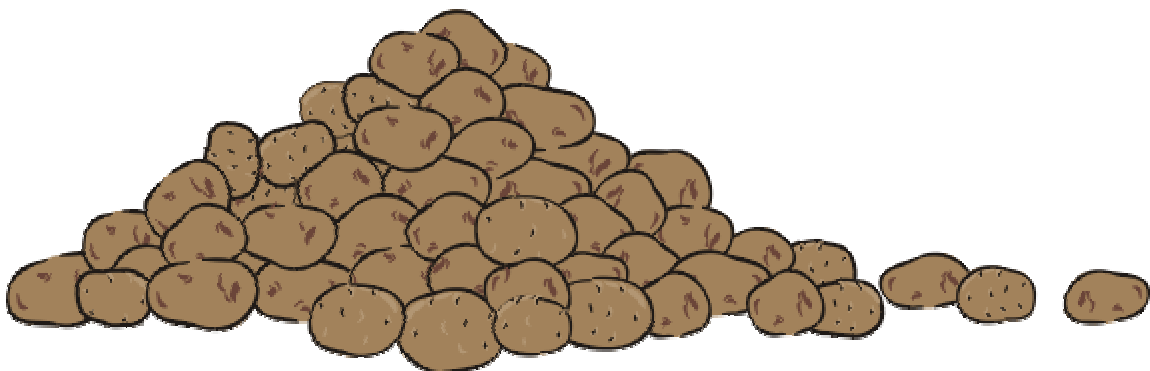
Des 150 variétés de pommes de terre produites au Canada, plus de 35 se retrouvent sur nos tables. Les producteurs et les grands distributeurs les classent en trois catégories : celle à chair ferme, la farineuse et la tout usage.

La pommes de terre à chair ferme a une haute teneur en humidité. Cette variété se «tient» bien quand on la fait bouillir ou qu'on la cuit à la vapeur. Elle est idéale pour les salades. Les pommes de terre nouvelles et les grelots appartiennent à cette catégorie.

La farineuse est une pomme de terre plus sèche, comme l'Idaho ou la Russet. « Ce sont elles qu'on va choisir pour la cuisson au four. Elles offrent une chair légère, floconneuse. Et, pour notre plus grand bonheur, elles absorbent le beurre ou la crème sure», explique Solène Thouin. Elles sont parfaites pour les purées.

La pomme de terre tout usage, elle se situe à mi-chemin entre la ferme et la farineuse. Sa teneur en amidon est moyenne : elle peut être utilisée de plusieurs façons, comme son nom l'indique. Cette catégorie regroupe les blanches (Belmont, Superior, Kennebec), les rouges (Chieftain, Redsen, Norland) et celles à chair jaune (Bintje, Yukon Gold).

L'épicerie



La fédération des producteurs de pommes de terre du Québec