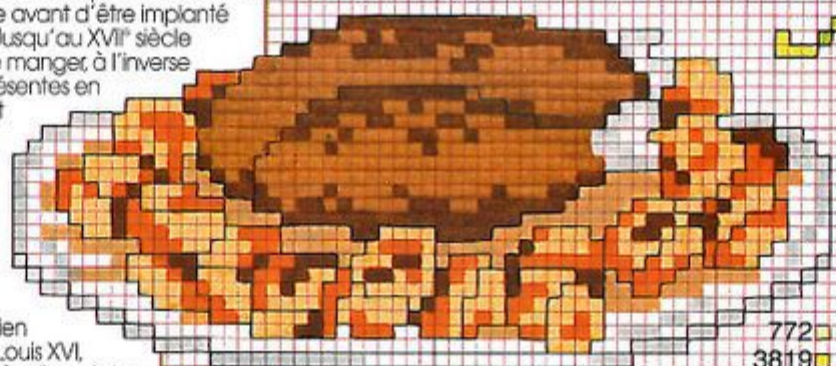


❖ Pomme de terre ❖

Ce tubercule originaire d'Amérique du Sud arrive en Europe au XVI^e siècle avant d'être implanté en Amérique du Nord. Jusqu'au XVII^e siècle personne ne songe à le manger, à l'inverse des patates douces, présentes en Amérique du Sud avant la civilisation inca et introduites en Espagne avant la pomme de terre. Elle sera de plus en plus appréciée, grâce à son ardent protecteur Antoine Augustin Parmentier, agronome et pharmacien militaire à l'époque de Louis XVI, conscient des ses qualités alimentaires. Il la fit cultiver sur des terrains royaux, autour de Versailles, surveillés le jour par l'armée, mais pas la nuit pour ne pas décourager les voleurs. Des plats de pommes de terre figuraient au menu des banquets qui réunissaient le tout-Paris. À force d'obstination, il réussit à convaincre les plus sceptiques. De nombreuses recettes accompagnées de la mention «Parmentier» signifient «avec de la pomme de terre» lui rendent hommage: l'omelette aux pommes de terre, le fameux hachis, auquel Hemingway préférait les simples pommes de terre à la Lipp.



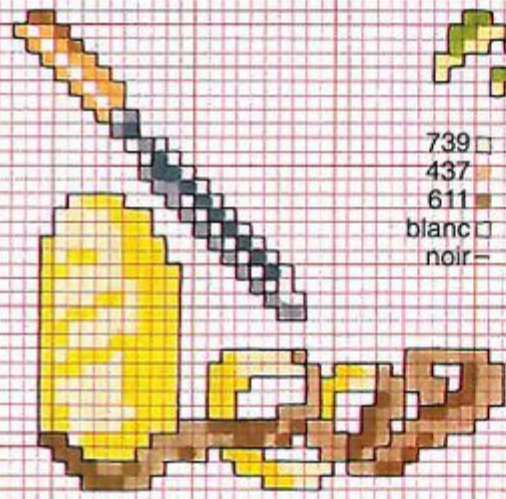
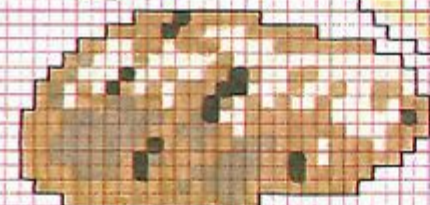
■ 3822 ■ 3826 □ 648
 ■ 782 ■ 400 □ blanc
 ■ 975 ■ 436 - noir

772
 3819
 471
 986
 829
 899
 3803
 744
 642
 776
 335



- noir
 □ blanc
 738
 437
 434
 677
 3821
 739
 402
 3830
 632
 3032
 3787
 640
 743
 762
 318
 317
 742

■ 3822 ■ 739
 ■ 3820 ■ 436 □ blanc
 ■ 781 ■ 434 ■ 938



739 □
 437
 611
 blanc □
 noir -

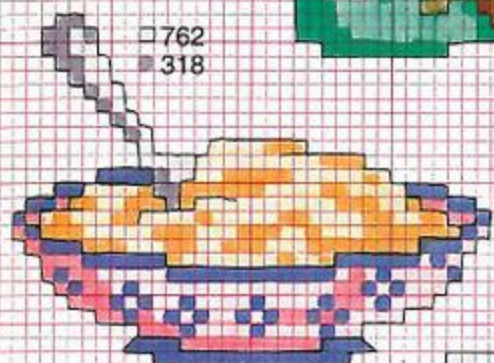




- 677
- 3821
- 783
- 780
- 436
- 434
- 747
- 597
- noir

- 415
- 3822
- 3820
- 742
- 740

- 3072
- 647
- blanc
- 471
- 954
- 911
- 782
- 780
- 831
- 677
- 321
- 321
- noir



- 745
- 743
- noir
- 776
- 3807
- 899

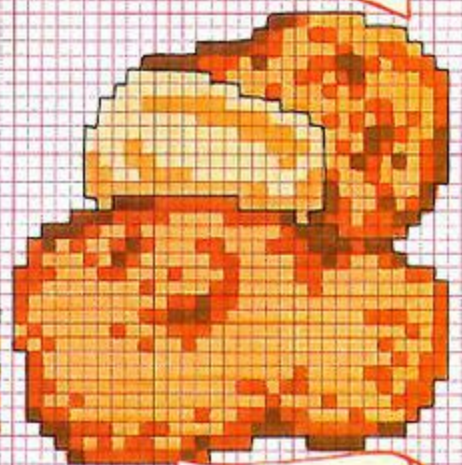
hachis Parmentier
 Faire fondre deux oignons dans 50 g de beurre. Ajouter une cuillerée de farine, laisser prendre couleur, mouiller avec 2 tasses de bouillon et ajouter 500 g de bœuf haché. Verser la viande dans un plat et recouvrir d'une couche de purée de pommes de terre. Saupoudrer le hachis de chapelure, de parmesan et de petits morceaux de beurre; mettre au four à 260° un quart d'heure.



- blanc
- 3072
- 598
- 318
- 413
- noir

À propos des... patates douces
 De goût sucré, elles se prêtent au glaçage avec un mélange de sucre de canne, de beurre et de jus d'orange. Elles accompagnent traditionnellement poulet et dinde de Noël.

- 436
- 434
- 402
- 301
- 727
- 738
- 729
- 3820
- 3024
- 725
- 3803
- 471

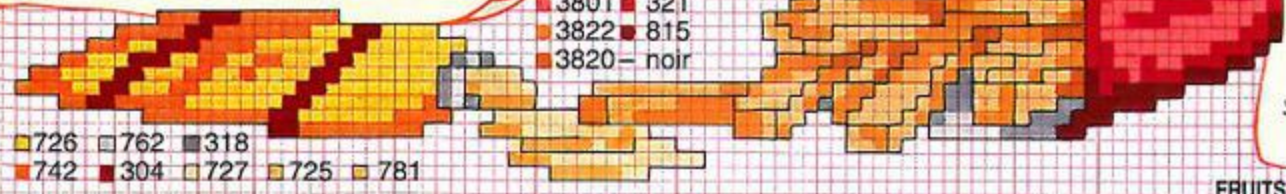


- 677
- 676
- 3822
- 3820
- 781
- noir

purée de pommes de terre
 Mouliner, au-dessus d'une casserole, 4 pommes de terre cuites dans l'eau salée. Ajouter 2 cuillerées de beurre, mélanger rapidement et, pendant que le beurre fond, ajouter un demi-verre de crème fraîche. Mélanger pendant 15 mn, puis ajouter 2 cuillerées de parmesan, du lait chaud jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

pommes de terre à la Lipp
 Faire bouillir les pommes de terre, les assaisonner d'huile, de vinaigre, de sel et poivre noir. Servir avec une saucisse de Strasbourg accompagnée de moutarde.

- 3801
- 3822
- 3820
- 321
- 815
- noir



- 726
- 742
- 762
- 304
- 318
- 727
- 725
- 781