

Mon jardin Top'Color



La couleur s'invite dans votre assiette



Vitelotte



TARDIVES

récolte de
130 à 150 jours

- ★★★★★ Résistant au mildiou
- ★★★★★ Conservation
- ★★★★★ Rendement

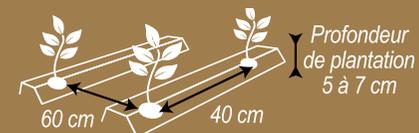
Variété à tubercules très nombreux, oblongs cylindriques.
Peau et chair bleu-violacée. Rendement moyen, variété potagère, bonne tenue à la cuisson.

Très original ! Conseillée pour canapés, pomme vapeur, purée, chips ...

Conseils de culture :

Préparation du sol

Obtenir une terre bien perméable à l'air, et à la chaleur avant plantation.



Plantation

De fin mars à mai, plantez dans une terre bien préparée et bien réchauffée, avec des germes développés.

Façons culturales

Lorsque le feuillage atteint 15 à 20 cm, butter légèrement.

Traitement préventif contre le mildiou, avant apparition de maladies..

Fumure

Employer au printemps, un engrais complet à base de potasse spécial pommes de terre. "le mélanger au sol en le travaillant"

Velouté de vitelotte

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre Vitelotte
- 30 g de beurre demi-sel
- 1 l d' eau
- 20 cl de lait demi-écrémé
- 1 échalote
- 10 cl de crème liquide
- sel poivre
- 12 tranches de magret de canard séché

Préparation

- Éplucher les pommes de terre vitelotte et les couper en gros morceaux. Réserver 6 petites tranches de vitelotte. Peler et hacher l'échalote.
- Faire fondre le beurre dans une casserole. Mettre l'échalote dans la casserole et la faire suer pendant 5 minutes.
- Ajouter les morceaux de pomme de terre vitelotte, assaisonner.
- Verser l'eau et le lait. Porter à ébullition et faire cuire 30 minutes à petits bouillons.

Décoration et dressage

- Pendant ce temps, réaliser les chips de vitelotte et de canard. Préchauffer le four à 180°C et mettre les tranches de vitelotte ainsi que les magrets sur une plaque. Passer au four 5 minutes.
- Mixer la soupe dans un blender avec la crème liquide.
- Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Décorer des chips de vitelotte et de magret.



Mon jardin Top'Color



La couleur s'invite dans votre assiette



Violet Sun®



TRÈS PRÉCOCES

récolte de
70 à 90 jours

★★★★ Résistant au mildiou
★★★★ Conservation
★★★★ Rendement

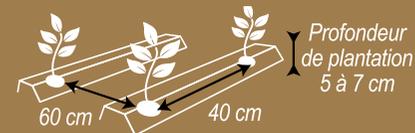
Variété à la chair violette foncée lors de la coupe du tubercule. Sa précocité et sa forme plus régulière seront ses atouts pour séduire le jardinier.

A la cuisson la couleur de rapproche de la variété VITELLOTTE.

Conseils de culture :

Préparation du sol

Obtenir une terre bien perméable à l'air, et à la chaleur avant plantation.



Plantation

De fin mars à mai, plantez dans une terre bien préparée et bien réchauffée, avec des germes développés.

Façons culturales

Lorsque le feuillage atteint 15 à 20 cm, butter légèrement.

Traitement préventif contre le mildiou, avant apparition de maladies..

Fumure

Employer au printemps, un engrais complet à base de potasse spécial pommes de terre. "le mélanger au sol en le travaillant"

La pomme de terre Violet Sun en frites !

Temps de préparation des frites : 15 min.

Temps de cuisson : 8 + 3 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre Violet Sun

Préparation

- Éplucher les pommes de terre Violet Sun
- Découper en bâtonnets d'environ 1 cm de diamètre.
- Pour enlever l'excès d'amidon, faites tremper les frites crues pendant 10 minutes dans de l'eau froide et séchez-les parfaitement dans un linge propre. Elles ne doivent pas présenter de traces d'humidité.

Pour la cuisson des frites :

- Le temps de cuisson est l'un des point-clés pour faire de bonnes frites, ne le négligez surtout pas ! Procédez par petites quantités successives. Le premier bain de cuisson se fait dans une huile à 160°C pendant 6 à 7 minutes. Egouttez. Puis augmentez la température de l'huile à 180°C minimum, et replongez les frites quelques minutes pour les laisser dorer.
- Egouttez-les sur du papier absorbant.
- Salez au sel fin quand elles sont encore chaudes.



Mon jardin Top'Color



La couleur s'invite dans votre assiette



Blue Dream®



1/2 PRÉCOCES

récolte de
110 à 130 jours

- ★★★★★ Résistant au mildiou
- ★★★★★ Conservation
- ★★★★★ Rendement

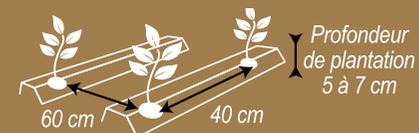
Variété à la chair violette foncée lors de la coupe du tubercule. Sa précocité et sa forme plus régulière seront ses atouts pour séduire le jardinier.

A la cuisson la couleur de rapproche de la variété VITELLOTTE.

Conseils de culture :

Préparation du sol

Obtenir une terre bien perméable à l'air, et à la chaleur avant plantation.



Plantation

De fin mars à mai, plantez dans une terre bien préparée et bien réchauffée, avec des germes développés.

Façons culturales

Lorsque le feuillage atteint 15 à 20 cm, butter légèrement.

Traitement préventif contre le mildiou, avant apparition de maladies..

Fumure

Employer au printemps, un engrais complet à base de potasse spécial pommes de terre. "le mélanger au sol en le travaillant"

Purée de pommes de terre Blue Dream

Préparation : 45 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre Blue Dream
- 20 cl de lait • 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Ail • Sel, poivre, muscade

Préparation

- Pelez vos pommes de terre, rincez-les bien et déposez-les dans une marmite avec les gousses d'ail pelées. Couvrez d'eau froide légèrement salée.
- Portez à ébullition, puis faites cuire environ 25 min, jusqu'à ce que les pommes de terre soient suffisamment molles pour pouvoir s'écraser. En fin de cuisson, faites tiédir le lait
- Dès qu'elles sont cuites, égouttez vos pommes de terre et votre ail dans une passoire, puis écrasez-les à la fourchette ou au presse-purée dans un saladier, en ajoutant progressivement le lait tiède, la crème fraîche et le beurre.
- Quand la purée a bien tout absorbé, il ne vous reste plus qu'à l'assaisonner avec la muscade, du sel et du poivre.



Mon jardin Top'Color



La couleur s'invite dans votre assiette



Pink Love®



1/2 PRÉCOCES

récolte de
110 à 130 jours

★★★★★ Résistant au mildiou
★★★★★ Conservation
★★★★★ Rendement

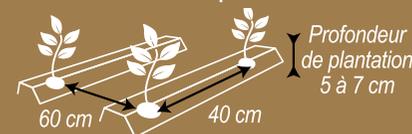
Variété à la chair violette foncée lors de la coupe du tubercule. Sa précocité et sa forme plus régulière seront ses atouts pour séduire le jardinier.

A la cuisson la couleur de rapproche de la variété VITELLOTTE.

Conseils de culture :

Préparation du sol

Obtenir une terre bien perméable à l'air, et à la chaleur avant plantation.



Fumure

Employer au printemps, un engrais complet à base de potasse spécial pommes de terre. "le mélanger au sol en le travaillant"

Gnocchis de pommes de terre Pink Love

Préparation : 45 min

Cuisson 35 min

Ingédients pour 4 personnes

- 500 g de pomme de terre Pink Love
- 1 jaune d'œuf • 1 noisette de beurre
- 250 g de farine • 1 pincée de poivre, sel et muscade

Préparation

- Faire cuire les pommes de terre dans l'eau salée bouillante environ 25/30 min jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
- Les peler puis les écraser en purée. Laisser refroidir.
- Sur un plan de travail fariné, former un puit avec la purée. Déposer au centre, le jaune d'œuf, le poivre, le sel, la muscade et une partie de la farine. Mélanger du bout des doigts en incorporant petit à petit la farine. Vous devez obtenir une boule non collante.
- Prendre une partie de cette boule et la rouler comme un saucisson plus ou moins épais en fonction de la taille des gnocchis que vous voulez obtenir. Couper des tronçons d'environ 2cm. Transformer chaque tronçon en boule. Appuyer chaque boule sur le dos d'une fourchette et exerçant une petite pression avec le pouce au dos de la boule pour donner la forme du gnocchi.
- Les disposer séparément sur un torchon.
- Faire bouillir une grande quantité d'eau salée et y plonger les gnocchis délicatement. Ces derniers sont cuits quand ils remontent à la surface (environ 2/3 min).
- Faire fondre la noisette de beurre dans une poêle et y faire revenir les gnocchis jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Plantation

De fin mars à mai, plantez dans une terre bien préparée et bien réchauffée, avec des germes développés.

Façons culturales

Lorsque le feuillage atteint 15 à 20 cm, butter légèrement.

Traitement préventif contre le mildiou, avant apparition de maladies..

