



# Elles ont la frite nos patates !

Bleues, roses, jaunes ou violettes, avec une multitude de variétés les pommes de terre nous en font voir de toutes les couleurs.

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la POMME DE TERRE... sans jamais oser le demander.

Il est possible de survivre avec un régime uniquement constitué de pommes de terre, avec du lait ou du beurre – ces deux derniers renfermant les précieuses vitamines A et D, manquant à l'honorable tubercule. Les fans du film *Seul sur Mars* sont maintenant rassurés sur la fiabilité du scénario.

Le record de vitesse d'assemblage des éléments constituant un Monsieur Patate ? 6,62 secondes. C'est ce qui a été très sérieusement constaté par le *Livre Guinness des Records*. L'auteur de l'indiscible exploit, Samet Durmaz, qui vit en Turquie, demeure invaincu depuis février 2010. Vous savez ce qu'il vous reste à travailler lors des prochaines vacances des enfants.

La plus grande quantité de purée absorbée en 30 secondes ? 348 g, par la bouche acharnée d'André Ortoif, un Allemand, le 21 octobre 2014.

Et là, vous vous demandez comment ce poids de purée a été constaté. Tout simplement avec celui de la purée qui est restée sur le visage d'André et sur la table.

Une pomme de terre permet de produire de l'électricité, jusqu'à 1224 volts ! Merci à la grande équipe d'élèves, emmené par l'enseignant Axel Fisher, pour avoir repoussé les limites avec une « pile-multi-patates » (1600 tubercules ont été sollicités), le 7 juillet 2012, au Marie-Therese Gymnasium d'Erlangen, en Allemagne.

La pomme de terre la plus lourde jamais récoltée pèse 4,98 kg. Elle a été cultivée par le Britannique Peter Glazebrook et enregistré au *Guinness des Records* le 4 septembre 2011. Quant à la plus grosse patate douce, elle pesait 37 kg, le 8 mars 2004, après avoir été récoltée par Manuel Pérez Pérez, en Espagne.

Par M. Puray



Pour 4-6 personnes  
Préparation < 20 min  
Cuisson 1h

700 g de pommes de terre  
de Noirmoutier  
12 cl d'huile d'olive  
Sel, poivre  
Pour la gremolata  
2 citrons non traités  
1 botte de persil plat  
6 gousses d'ail  
125 g de parmesan

## Pommes de terre de Noirmoutier crousti-fondantes, gremolata de parmesan

1. Mettez les pommes de terre dans une grande marmite. Couvrez d'eau froide, salez et portez à ébullition. Au premier bouillon, comptez 10 à 15 min de cuisson, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les.
2. Préchauffez le four à 200 °C. Versez la moitié de l'huile dans un grand plat à four, ajoutez-y les pommes de terre, arrosez-les du reste d'huile, salez et poivrez. Enfoumez pour 30 à 45 min ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées et grillées.
3. Pendant ce temps, effeuillez et ciselez le persil. Pelez et écrasez l'ail au presse-ail, râpez finement le zeste des citrons ainsi que le parmesan. Réunissez le tout dans un bol et mélangez bien.
4. Servez les pommes de terre bien chaudes, agrémentées de gremolata.

**LA GREMOLATA** est un condiment de la cuisine italienne qui s'apparente à un pesto sec. Vous pouvez remplacer le persil par de l'estragon.

TOUJOURS  
UN  
SUCCÈS