



LA
NOIRMOUTIER

UNIQUE, COMME SON NOM L'INDIQUE

Communiqué de presse

Mars 2020

LA POMME DE TERRE PRIMEUR

de Noirmoutier



LE DÉLICE DU PRINTEMPS !

La variété Sirtéma, fraîchement labellisée « **Label rouge** » ouvre la saison. Viennent ensuite **les Iodéa, Lady Christ'l, Annalisa, Laurette** et la plus réputée et la plus rare d'entre elles, **la Bonnotte**.

Les gourmets se réjouissent de pouvoir déguster cette petite patate à la saveur légèrement sucrée, plantée dans une terre sablonneuse 90 jours plus tôt. Les embruns marins sont autant d'atouts pour faire naître des pommes de terre primeurs d'exception.

Pour sa fraîcheur, **La Noirmoutier** est conditionnée et expédiée le jour même de la récolte.

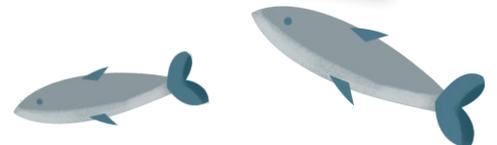
Afin d'apprécier toutes les qualités de la pomme de terre primeur, il faut la déguster dans **un délai de 8 jours maximum**, en n'oubliant pas de la conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

Excellentes en salades, cuites au four, à la vapeur, les pommes de terre primeurs s'intègrent de manière harmonieuse aux idées de repas les plus équilibrés. Les gourmets ne jureront que par des primeurs tout juste revenues à la poêle dans un peu de beurre salé avec de la fleur de sel de l'île de Noirmoutier.

La Noirmoutier est une pomme de terre qui se partage.
Découvrez de belles recettes finger food sur le nouveau site internet
<https://www.lanoirmoutier.com/>



La coopérative agricole
de Noirmoutier regroupe
25 producteurs



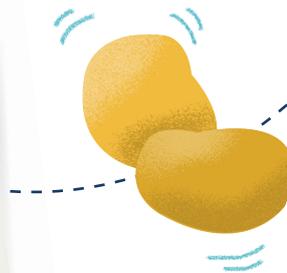
SALADE DE POMMES DE TERRE

au saumon

ET CONCOMBRES MARINÉS



Recette de La Noirmoutier



Préparation

- Ciseler la ciboulette.
- Préparer la vinaigrette. Dans un bol, mélanger l'huile de tournesol et le vinaigre.
- Ajouter la sauce d'huitre, la sauce soja, le jus de citron vert et d'un peu de ciboulette ciselée.
- Réserver.
- Laver, épépiner et couper le concombre en dés.
- Découper le saumon en cubes.
- Déposer le concombre et le saumon dans la marinade.
- Laver les pommes de terre et les couper en deux si nécessaire.
- Faire rissoler les pommes de terre pendant 4 à 5 minutes à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- Saler et poivrer.
- Poursuivre la cuisson à couvert sur feu doux pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Dans un saladier, déposer tous les ingrédients et mélanger.
- Ciseler de la ciboulette juste avant de déguster !

Ingrédients

- 800 g de petites pommes de terre de Noirmoutier
- 100 g de salade de jeunes pousses
- ½ concombre
- 2 pavés de saumon frais
- 12 tomates cerise
- Quelques pickles d'oignon rouge
- Quelques brins de ciboulette

Pour la vinaigrette :

- 6 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de Xeres
- 40 g de sauce d'huitre
- 2 cuil. à soupe de sauce soja
- 2 cuil. à soupe de citron vert
- 1 filet d'huile d'olive
- fleur de sel de l'île de Noirmoutier

LES FANS DE LA NOIRMOUTIER SE RETROUVENT
AUSSI SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



CONTACT PRESSE - AGENCE GULFSTREAM COMMUNICATION

Françoise LANDAIS

Tél. : 02 72 64 72 21 - 06 86 06 15 62 - flandais@gs-com.fr

