

# POMME DE TERRE RED EMMALIE



*Famille : Solanacées*

*Nom latin : Solanum tuberosum*

Originnaire du cœur des **Andes**, en Bolivie et au Pérou, la pomme de terre est présente dans toute l'Amérique du sud depuis très, très longtemps ! (8000 ans avant JC !). Arrivée en Europe au 16ème siècle, il aura fallu 3 siècles pour qu'elle s'impose dans nos assiettes avec en moyenne **50 kg consommés** par personne par an ! Mais quel succès ! Facile à accommoder, nutritive, se gardant longtemps, c'est l'un des **légumes favoris des français**.

Tout le monde connaît les pommes de terre courantes : Bintje, charlotte, Monalisa...

Mais pour les curieux, on s'aperçoit que la pomme de terre offre une **grande diversité** de variétés. Chaque région, chaque pays s'est fait une spécialité de telle ou telle variété.

Rondes, longues, trapues, blanches, **roses**, jaunes, violettes,

fermes ou fondantes, de saveurs plus ou moins marquées, il en existe des dizaines...et on a envie de toutes les découvrir !

La Red Emmalie est une variété précoce à **peau rouge** et **chair rouge**.

De forme allongée, elle est assez **spectaculaire**.

Polyvalente, de très bonne saveur, la Red Emmalie s'utilise en purée, salade, cuite au four et permet de réaliser de superbes **chips** très originaux !

## IDÉES RECETTES

*Cuit :*

*\* en purée, pour un accompagnement de couleur surprenant !*

*\* en chips !*

**Saison**

d'aout à fin décembre

**Recettes et +**

[Voir les infos du blog >](#)

**Catalogue**

[Voir le catalogue des produits >](#)