



Des pommes de terre
qui ont de la personnalité

À vos
barbecues,
l'été est là!



Préparez votre barbecue pour l'été

Au revoir l'hiver!
À bientôt le printemps!

Nous sommes plus que disposés à nous détendre et à savourer l'été. Et qu'en est-il de votre barbecue – est-il prêt pour l'été? Suivez ces conseils afin de le remettre en état pour la saison.

- Vérifiez si le gril est rouillé.** Les aliments et la rouille ne font pas bon ménage. En cas de présence de rouille, vous voudrez peut-être remplacer vos grilles.
- Vérifiez le tuyau d'alimentation en carburant.** Remplacez-le si vous constatez qu'il est poreux ou percé.
- Nettoyez les plaques de cuisson.** Enlevez les plaques de cuisson ou le lèchefrite et les nettoyer à fond.
- Nettoyez le gril.** Faites chauffer le gril et humectez d'eau votre brosse à récurage. La chaleur du gril produira de la vapeur d'eau et vous aidera ainsi à racler les résidus. Vous pouvez également enlever les grilles et les faire tremper dans de l'eau chaude savonneuse. Une fois propres, enduisez-les d'huile de cuisson en les frottant légèrement ou à l'aide d'un vaporisateur.
- Remplacez les pierres de lave ou les briquettes de céramique.** Les pierres doivent être remplacées chaque année ou tous les deux ans, tandis que les briquettes se remplacent tous les trois ou quatre ans.
- Nettoyez l'extérieur.** Nettoyez à l'eau chaude savonneuse.
- Laissez sécher à l'air libre.** Si vous avez lavé vos grilles au savon, faites chauffer le barbecue cinq minutes de plus à la première utilisation. Les résidus de savon s'élimineront ainsi.
- Servez-vous quelques petites pommes de terre et faites-les griller!**

Gagnez un barbecue flambant neuf

Nous lançons un autre fabuleux concours pour les fans de notre page Facebook. (Ça commence à devenir quelque peu une habitude!) Nous faisons cadeau d'un barbecue flambant neuf à l'un de nos fans chanceux, en plus d'une sélection de nos petites pommes de terre prêtes à faire griller.

Le concours se déroule du 15 juin au 10 août 2011.

L'inscription est agréable et facile à faire. D'abord, prenez une photo de vous avec [vos petites pommes de terre](#) – qu'elles soient présentées dans leur sac ou cuisinées. Ensuite, soumettez-la sur notre page [Facebook](#) accompagnée d'une légende précisant en quoi les pommes de terre LPC sont les parfaites compagnes du barbecue.



Assurez-vous de cliquer sur le bouton « J'aime » de notre page pour être accepté.



Ces grillades font partie d'un régime alimentaire sain



La cuisson au gril est une façon de manger sainement. Là où vous devez redoubler de vigilance, c'est dans le choix des aliments que vous mettez à griller. De temps à autre, vous pouvez faire l'impasse sur les saucisses, les hamburgers et les biftecks gras, mais il ne s'agit pas là d'aliments sains. Voici ce que l'on entend par ...

Des légumes, d'abord. Suivez cette règle d'or : s'ils ont bon goût rôtis ou sautés, au barbecue, ils seront probablement encore meilleurs – et moins gras. Versez simplement un filet d'huile d'olive ou de canola, assaisonnez de fines herbes de votre choix et faites griller jusqu'à tendreté. Le poisson s'apprête parfaitement aussi à ce mode de cuisson. Faites-le mariner pendant deux heures dans l'huile, l'ail écrasé et des fines herbes. Enveloppez-le ensuite dans une feuille d'aluminium

avant de le faire griller. Les marinades représentent également une bonne alternative pour griller au barbecue les viandes maigres ou la volaille. Elles attendrissent certaines coupes de viande maigre, gardent la volaille juteuse et rehaussent grandement la saveur, mais sans l'inconvénient du gras.

[Essayez de faire griller au barbecue des pommes de terre!](#)



Un ami vous a-t-il transmis ce bulletin électronique?

S'il vous plaît et que vous souhaitez recevoir plus de recettes, de nouvelles et avoir des renseignements sur le concours – [inscrivez-vous ici.](#)



Chef Brad

le gourou de la pomme de terre



Avez-vous une question portant sur les aliments ou sur la cuisine proprement dit? Demandez au chef Brad! Adressez-lui un courriel à brad@littlepotatoes.com.

Demandez au chef Brad



Comme nos amateurs de pommes de terre le lui ont demandé, Brad livre un à un, avec générosité, tous ses secrets de cuisine. Ici et tout de suite.

Quelle est la meilleure façon de faire cuire au barbecue des pommes de terre?

D'abord, il faut s'assurer d'une diffusion égale de la chaleur. Certaines parties du barbecue chauffent avec intensité et les pommes de terre peuvent brûler assez facilement. Je conseille d'utiliser des récipients en aluminium. Ils permettent de réaliser des grillades et se nettoient facilement. De plus, la sauce ou l'huile ne ruissellera pas goutte à goutte et ne causera donc pas d'embrasement. J'aime aussi beaucoup jeter les pommes de terre directement sur le grill. Elles peuvent prendre un peu plus de temps à cuire mais elles deviennent légèrement carbonisées en surface et dégagent une petite odeur fumée – un vrai délice!

[Essayez cette recette de pommes de terre au barbecue.](#)

Quel est le secret pour obtenir un quadrillage d'un bel effet sur la pièce de viande?

Je le tiens d'un gars qui a passé beaucoup de temps à travailler au grill d'un restaurant – obtenir un quadrillage du plus bel effet demande de l'entraînement. Suivez ces étapes et vous y arriverez.

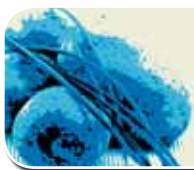
1. Nettoyez votre grill en profondeur. Les résidus alimentaires ou de sauce feront coller vos aliments et vous n'obtiendrez pas de joli quadrillage ainsi.
2. Huilez parfaitement votre grill.
3. Assurez-vous que votre barbecue est chaud. Je démarre le mien à puissance élevée pendant sept à dix minutes, puis je le mets à feu moyen-élevé.
4. Enduisez légèrement d'huile les aliments.
5. Retournez les aliments une seule fois.

L'été et cuisiner en toute décontraction...

Qu'est-ce que j'aime le plus dans le fait de cuisiner en été? Pas besoin de planifier! J'adore passer mes samedis à flâner au marché avec ma femme, Leanne. Il se peut même que nous y retrouvions quelques amis. Nous nous promenons en regardant les étals et en faisant nos emplettes, avec l'esprit libéré de toute planification de repas. Nous bavardons simplement avec les maraîchers et repérons les produits frais et de belle apparence.

Le week-end dernier, nous avons pris des asperges fraîches, des champignons et de la confiture de carottes aux épices. Pour le souper, j'ai cuisiné vite fait les asperges et les champignons, fait revenir de l'ail des bois avec des pommes de terre LPC, préparé une salade et utilisé la confiture pour glacer le magnifique carré de porc. D'étonnantes saveurs.

Chacun devrait profiter des marchés fermiers, surtout à cette époque de l'année. Et si vous êtes à la recherche d'un livre de recettes sur le barbecue – peut-être un cadeau pour papa pour la fête des Pères – sachez que je viens juste d'en publier un, *Canadian Barbecue Cookbook*. Il est disponible en ligne et dans certaines librairies de quartier.



Recette du mois



Pommes de terre à l'ail en marmite de fonte émaillée

Si votre barbecue dispose d'un brûleur latéral, profitez de cet avantage et cuisinez ce plat en plein air. Les marmites en fonte émaillée donnent de meilleurs résultats pour cette recette car elles maintiennent la chaleur plus longtemps par rapport aux autres casseroles. Si vous n'avez pas ce type de marmite, utilisez alors une casserole à fond épais conçue pour diffuser la chaleur de façon égale.



- 2 livres de pommes de terre DYNAMIC DUO ou bien dans la *variété LPC* de votre choix, coupées en deux
- 2 c. à soupe d'huile de canola
- 1 c. à soupe d'ail écrasé
- Sel casher
- Poivre noir
- 1 tasse d'eau
- 2 c. à soupe de beurre (ou d'huile d'olive)
- 1 c. à soupe de fines herbes hachées



Faites chauffer la marmite. Entre temps, mélangez les pommes de terre à l'huile de canola et à l'ail, salez et poivrez. Versez les pommes de terre dans la marmite chaude et faites cuire pendant cinq minutes, en remuant pour faire dorer de tous les côtés. Ajoutez la moitié de la tasse d'eau et laissez cuire jusqu'à évaporation, cinq à sept minutes environ. Ajoutez le reste d'eau et faites cuire jusqu'à tendreté des pommes de terre, un autre cinq à sept minutes environ.

Les pommes de terre doivent être dorées à point et légèrement glacées, effet qui aura été obtenu par l'eau et l'huile. Ajustez l'assaisonnement, retirez la marmite du feu et terminez par le beurre (ou l'huile d'olive) et les fines herbes.

Note: Les pommes de terre Dynamic Duo de LPC sont disponibles dans les magasins Costco au Canada!

Bon voyage aux gagnants du séjour à Paris

Félicitations à Judy Stevens de Kelowna en Colombie-Britannique qui a remporté notre concours Un avant-goût de Paris! Tous ceux qui ont acheté un sac de [pommes de terre Chérie](#) portant une marque distinctive pouvaient s'inscrire. Ainsi, plus de 17 500 personnes ont participé entre janvier et avril.

Judy et son mari Gerry ont hâte de vivre leur séjour d'une semaine à Paris en France, dont les vols et l'hébergement sont offerts par The Little Potato Company. Nous leur souhaitons un très bon voyage!

Nous disons aussi *À bientôt* aux Chérie, notre incroyable variété française de pommes de terre saisonnière, qui prend à présent sa pause annuelle pour se refaire une beauté. La variété Chérie sera de nouveau à votre disposition l'automne prochain.



Figurent sur la photo (de gauche à droite) : Kyle Bilinski (directeur adjoint, Cooper's Foods), Ron Tateyama (gérant des fruits et légumes, Cooper's Foods), Judy Stevens (gagnante), Don Daintrey (Directeur des ventes et du marketing, The Little Potato Company), Gerry Stevens (gagnant) et Todd Ryder (gérant de magasin, Cooper's Foods)

Soyez de rouge vêtu de pied en cap à la fête du Canada

De nombreuses personnes sont toutes de rouge vêtues à la fête du Canada. Toutefois, une variété de pommes de terre patriotique est ainsi revêtue à l'année longue? Il s'agit de la [Blushing Belle](#), une variété à peau rouge et à chair légère. C'est la patate idéale pour vous accompagner dans les célébrations du 1er juillet!

[The Little Potato Company](#) est une entreprise canadienne fière de l'être. Notre première parcelle de pommes de terre a été cultivée juste en dehors d'Edmonton en Alberta. Nos pommes de terre sont toujours cultivées en sol canadien dès que la saison est propice à la culture. En outre, nous dirigeons encore notre entreprise à partir d'Edmonton.

Joliment séduisantes dans [cette recette](#), les Blushing Belle n'attendent que vous pour vite fait les apprêter.

Où acheter nos pommes de terre [au Canada](#).



Quelle est votre recette préférée au barbecue?



Envoyez-[nous](#) la par courriel et il se pourrait qu'elle figure dans notre prochain bulletin électronique et/ou sur notre site Web pour le plaisir de chacun. Assurez-vous d'indiquer votre nom, votre adresse électronique et d'inclure une photo de vous et de votre plat, si vous en avez une!

D'autres recettes estivales

Piccolo à la graisse de canard

[Cliquez ici](#)



Brochettes de pommes de terre au citron

[Cliquez ici](#)



Recette pour les amateurs des pommes de terre au barbecue

[Cliquez ici](#)



Terrific Trio au pesto

[Cliquez ici](#)

