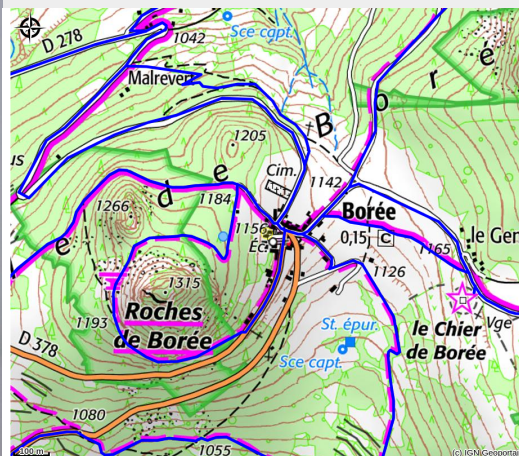


# Producteurs de Violine de Borée

MONTAGNE D'ARDECHE



Crédit photo : (Ardèche le goût)



*La Violine, pomme de terre de forme ronde, a une peau noire et la chair violette. Elle conserve sa couleur après la cuisson. Agréable au palais, elle laisse un subtil goût de châtaigne et noisette en fin de bouche. A découvrir : la crème de Violine.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

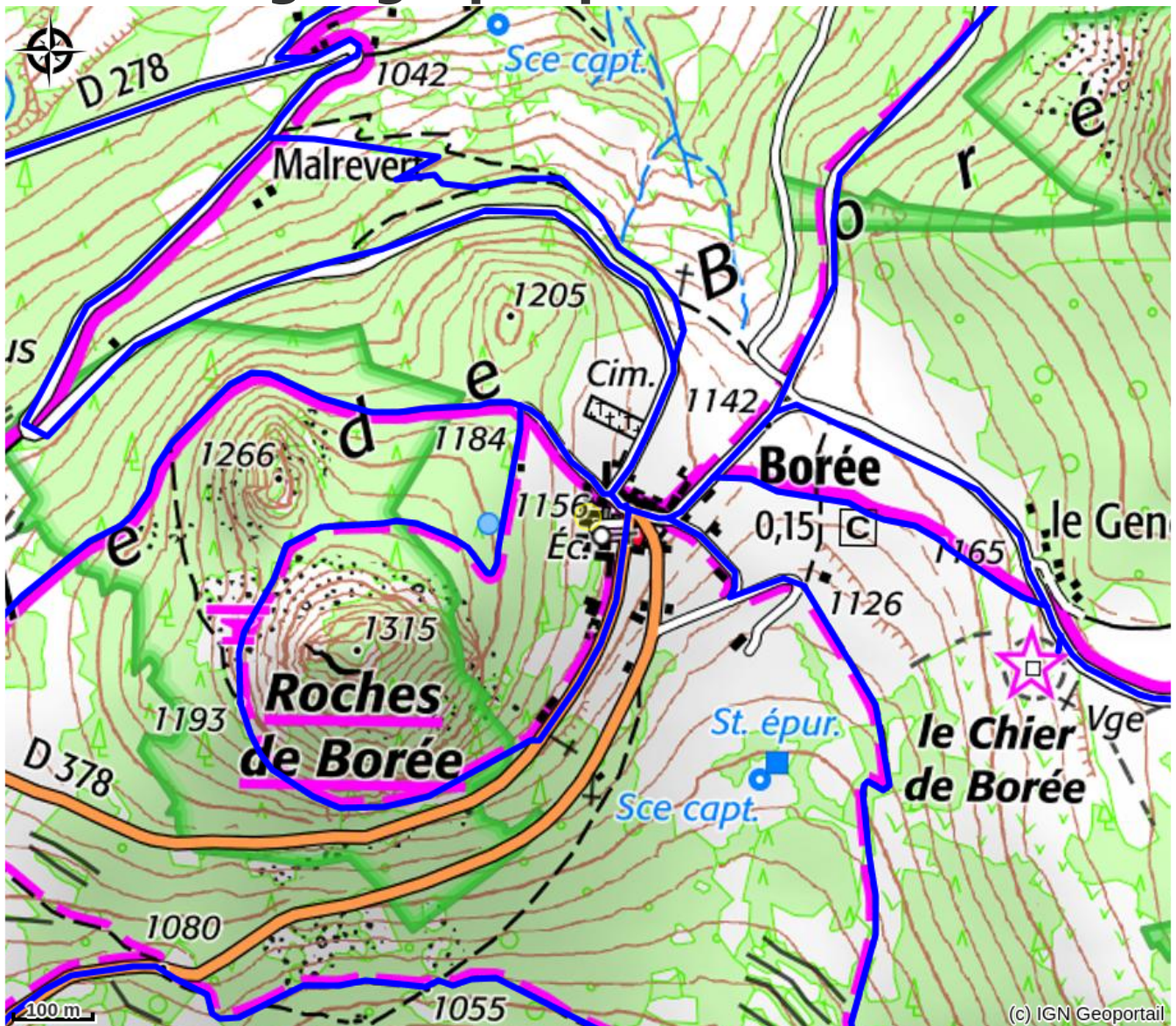
Son nom est celui que lui donnait autrefois les anciens. Malgré sa couleur elle se différencie de la Vitelotte.

Cuite à l'eau, à la braise, en purée, en chips..., elle trouve toute sa plénitude, mais elle peut être préparée de multiples façons.

La « Crème de Violine de Borée », est une recette à base de pomme de terre à chair violette, onctueuse elle a été élaborée sur la base d'un dessert de Michel BRAS, trois étoiles à Laguiole.

Ingrédients : pomme de terre, sucre, épices, agrumes, 55 g de pomme de terre pour 100 g . Teneur totale en sucre : 60 g pour 100 g. Comment consommer la Crème de Violine de Borée ? Salé/Sucré : Servi avec les gibiers une noix de Crème de Violine sur chèvre frais, chaud, brebis, Cantal, Roquefort... Une noix également sur du foie gras et ses dérivés.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

### Tarifs:

A consulter.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Montagne d'Ardèche le 21/02/2022*

## Contact

07310 Borée

Tél. 04 75 29 35 01

[violinedeboree@gmail.com](mailto:violinedeboree@gmail.com)

<http://www.goutez-l-ardeche.com>