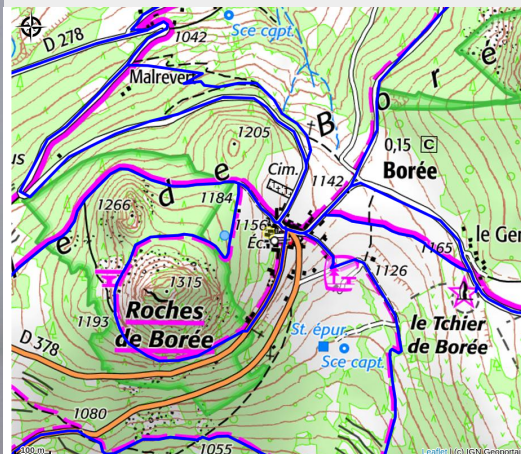


Producteurs de Violine de Borée

Montagne d'Ardèche



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

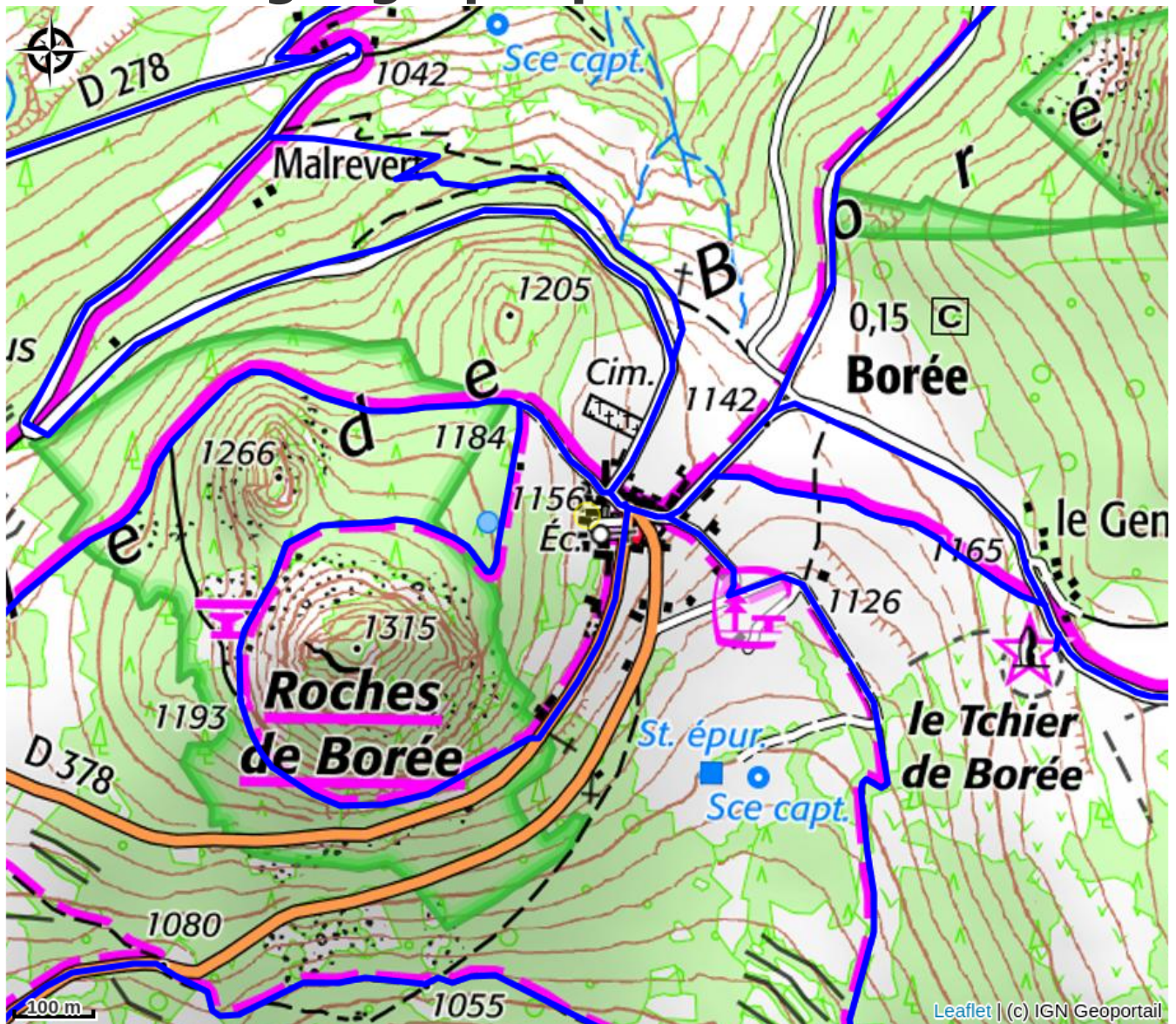
Son nom est celui que lui donnait autrefois les anciens. Malgré sa couleur elle se différencie de la Vitelotte.

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

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