



[< retour](#)

Epicerie

Fécule de pomme de terre



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Farines

La fécule est une matière amylacée et pulvérulente, extraite de divers organes végétaux, comme les tubercules, les rhizomes, les graines. Elle possède des propriétés gélifiantes utilisées pour épaissir les aliments. Le mot vient du latin de faex (signifiant lie), qui a donné le bas-latin faecula.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	magnesium	calcium
326 kcal	0,10 g	81,60 g	8,00 mg	18,00 mg
sodium	phosphore	sucre	fibres	cuivre
3,70 mg	80,00 mg	0,90 g	1,40 g	0,20 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin B3	vitamin B6
0,20 mg	0,60 mg	0,31 mg	0,20 mg	0,01 mg
vitamin B9				
25,00 µg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Tubercule d'une plante dont la culture remonterait entre 4 000 et 7 000 ans dans les Andes de la Bolivie et du Pérou et qui est un aliment de base des sociétés andines depuis les temps anciens. La pomme de terre était une plante sauvage; il semblerait que la variété choisie pour la culture était moins amère. Au début du xvi^e siècle, les Espagnols transportaient des pommes de terre avec eux sur leurs navires, car ils avaient découvert que ce légume pouvait prévenir le scorbut; les pommes de terre furent introduites en Europe par l'Espagne. Peu de temps après, les pommes de terre étaient consommées par les Italiens et les Allemands. Au xvii^e siècle, un comité scientifique anglais et des dirigeants allemands tentèrent de promouvoir la culture et l'usage de la pomme de terre sans succès, car on croyait à cette époque qu'elle transmettait la lèpre. Par conséquent, ce ne fut pas avant la fin du xviii^e siècle que la pomme de terre fut cultivée à grande échelle dans le nord de l'Europe. Ce revirement de situation survint suite à la promotion de la pomme de terre par Parmentier, qui permit le vol des tubercules par les gens du peuple dans un des jardins du roi, et il servit la pomme de terre en purée avec du beurre et des assaisonnements, la rendant ainsi méconnaissable. Il gagna un concours institué par le gouvernement français pour trouver un aliment pouvant remplacer le pain, devenu une denrée rare, en créant un plat de pommes

de terre qui porte encore son nom aujourd'hui. Louis XVI baptisa ce légume «pomme de terre» pour en rehausser l'image. À la même époque en Irlande, les habitants se rabattirent sur la culture de la pomme de terre pour éviter la disette. En 1845 et 1846, un parasite détruisit les récoltes entraînant une terrible famine en Irlande et un exode de la population, notamment vers les États-Unis. Ce ne fut pas avant le xix e siècle que la pomme de terre y fut cultivée à grande échelle. Aujourd'hui les principaux pays producteurs de pommes de terre sont les pays de la CÉI, la Pologne, la Chine, les États-Unis et l'Inde.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15139>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15139>