

## Stockage des pommes de terre

Voici quelques conseils pour bien stocker les pommes de terre:

- **Température idéale** entre 7 et 10°C. Trop haute, elle favorise la germination, trop basse, elle fait augmenter la teneur en sucre, ce qui peut entraîner à la cuisson une augmentation de l'acrylamide.
- Conservez vos pommes de terre de préférence dans un panier ou sur une claie en bois, dans une **pièce sèche et sombre**, et recouvrez-les d'un linge car la lumière développe la production de solanine qui les fait verdir.
- **N'entrez pas de pommes de terre avec des pommes.** Celles-ci dégagent de l'éthylène qui fait germer les pommes de terre.
- Si vous ne disposez pas d'endroit adéquat pour stocker des pommes de terre, **achetez-les en petite quantité, au fur et à mesure de vos besoins.** Sortez-les de leur emballage en plastique et mettez-les dans un sac en toile. Gardez-les dans un placard de la cuisine et non pas au réfrigérateur.

