



Oca du Pérou

Histoire : Originnaire des Andes péruviennes et cultivée depuis des millénaires par les populations locales, l'oca est un tubercule traditionnel riche en énergie et en vitamine C. Introduite en Europe au XIX^e siècle, elle est aujourd'hui cultivée pour ses tubercules colorés et savoureux.

Goût : Rappelant la pomme de terre, mais avec des notes légèrement acidulées.

Utilisation : On consomme les tubercules crus ou cuits. Excellents rôtis, sautés, en purée, ou même crus en salade pour un goût acidulé et croquant. Les jeunes feuilles peuvent aussi se consommer.