

Sauvons la pompadour !

Avec un faible rendement et une grande sensibilité aux parasites la culture de la pompadour est délicate. Du coup, ils ne sont plus que quatre producteurs picards entêtés à la cultiver. C'est bien dommage parce qu'elle possède de belles qualités gustatives : cette pomme de terre label rouge, chair fine, fondante, jamais farineuse et goût délicat de beurre frais. Pour défendre leur belle, nos quatre mousquetaires ont décidé de s'afficher sur les emballages et de créer un blog www.lapommeeterrepompadour.com avec plein de conseils et de recettes.