



## Exquise Pompadour

Ils sont quatre, comme les trois mousquetaires, établis en Picardie, entre Beauvais, Amiens et Le Touquet, non loin de la baie de Somme. Marc-Antoine à Noyelles, Benoît à Revelles, Audoin à Prouzel dont il est maire, Olivier à Raray : ils ont prouvé qu'au pays de la ratte on pouvait faire mieux encore.

Avec une petite pomme de terre au grain fin, issue de petits rendements (25 tonnes à l'hectare) et de récolte tardive, avec sa chair délicate, sa peau cuivrée, provenant d'un croisement de

### RECETTE Gratin dauphinois de Pompadour

Recette de Domitille Langot  
Pour 4 : 800 g de pommes de terre Pompadour, 30 cl de lait, 30 g de beurre, 2 crottins de Chavignol, noix de muscade, sel.

Préchauffer le four à 160 °C. Eplucher et râper en fines lamelles les pommes de terre, faire fondre beurre et lait dans une casserole.

Hors du feu, saler et râper un peu de noix de muscade.

Couper chaque crottin en 4 rondelles.

Dans un saladier, mélanger pommes de terre et lait.

Verser la moitié de la préparation dans un plat à gratin légèrement beurré. Ajouter 4 rondelles de crottin puis le reste des pommes de terre.

Disposer les 4 dernières rondelles de crottin sur le dessus. Enfourner 1 h. Servir accompagné d'une belle salade mélangée.

de Roseval et de BF15, ils s'affichent sur leurs barquettes. Ils signent ainsi une pomme de terre Pompadour dont le label rouge distingue, depuis 1992, ce petit chef-d'œuvre rustique et chic, disponible de septembre à mai.

Ils n'ont pas choisi la facilité. Sur terre riche, alluvionnaire ou limoneuse, avec un produit fragile et rétif à tout effort, ils prouvent que la qualité paie. Exquise en gratin, salade, purée, mais aussi tout simplement vapeur et bouillie, en vinaigrette ou crémée, leur Pompadour se prête à toutes sortes de cuissons. Gardant chair ferme et peau intacte, cette fière picarde, aristo de la patate, mérite bien son nom ■