

Ma cuisine  
ÉCO

# PETITE PATATE

## grande saveur

La pomme de terre Pompadour Label rouge, de taille modeste, est très haute en goût. De plus, sa chair ferme résiste parfaitement à la cuisson.

La pomme de terre Pompadour Label rouge, possède une saveur noisettée incomparable qui provient de l'anthocyan, un pigment bénéfique pour la santé (vitamines A et P), que l'on retrouve notamment dans le chou rouge, et qui donne à la pomme de terre son aspect cuivré. Les amateurs de salade tiède seront comblés. Ajoutez aux patates taillées en rondelles quelques lardons grillés ou des lanières de poisson fumé, et assaisonnez d'une vinaigrette relevée. Pour varier, servez ces pommes de terre cuites, évidées et farcies de fromage de chèvre frais et d'une pointe de roquefort fondu. Vous pouvez aussi cuisiner les pompadours en gratin ou encore les cuire à la vapeur pour accompagner un rôti ou une volaille. Plus original, testez-les sautées, accompagnées de pesto. En omelette, elles sont délicieuses et les morceaux fondants se tiennent particulièrement bien.



CHIC

## Mille-feuilles de pompadour, mozzarella et basilic

POUR 2 PERSONNES

■ PRÉPARATION 10 MINUTES

■ CUISSON 25 MINUTES

- 6 pommes de terre **Pompadour Label rouge**
- 150 g de mozzarella
- 12 feuilles de basilic
- huile d'olive
- fleur de sel et poivre

- 1 Faites bouillir les pommes de terre Pompadour avec leur peau pendant 20 minutes. Laissez-les tiédir puis détaillez-les en tranches. Coupez la mozzarella en rondelles.
- 2 Montez les mille-feuilles en superposant tour à tour des tranches de pomme de terre et de mozzarella, et des feuilles de basilic. Maintenez avec un pic en bois.
- 3 Arrosez d'un filet d'huile d'olive, saupoudrez de fleur de sel et de poivre, et servez tiède ou froid.

**EXOTIQUE**

## Salade méli-mélo

POUR 4 PERSONNES ■ PRÉPARATION 25 MINUTES ■ CUISSON 25 MINUTES

- 500 g de pommes de terre Pompadour Label rouge
- 600 g de fèves • 400 g de petits pois
- 4 cœurs de sucrine • 1 mangue
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de vinaigre • sel et poivre

**1** Faites cuire les pommes de terre Pompadour 25 minutes à la vapeur. Épluchez-les puis coupez-les en lamelles.

**2** Plongez séparément petits pois et fèves 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Lavez et essorez les cœurs de sucrine.

**3** Épluchez et coupez la mangue en petits cubes. Prélevez-en l'équivalent d'une cuillerée à soupe et travaillez cette pulpe à la fourchette, puis écrasez-la à travers une passoire pour obtenir une crème. Versez celle-ci dans un bol. Ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre. Salez, poivrez, émulsionnez avec un petit fouet.

**4** Disposez dans un plat les feuilles de sucrine et les rondelles de pompadour Label rouge. Parsemez les fèves, les petits pois et les cubes de mangue. Arrosez de vinaigrette, mélangez et servez aussitôt.



**CONVIVAL**

## Gratin dauphinois



POUR 4 PERSONNES  
■ PRÉPARATION 15 MINUTES  
■ CUISSON 1 H 05

- 800 g de pommes de terre Pompadour Label rouge
- 2 crottins de Chavignol
- 30 g de beurre
- 30 cl de lait de chèvre
- noix de muscade • sel

**1** Préchauffez le four à th. 5/6 - 160 °C. Épluchez et râpez les pommes de terre en fines lamelles.

**2** Faites fondre le beurre et le lait dans une casserole. Hors du feu, salez et râpez un peu de noix de muscade.

**3** Coupez chaque crottin en 4 rondelles. Dans un saladier, mélangez les pommes de terre et le lait.

**4** Versez la moitié de la préparation dans un plat à gratin beurré. Ajoutez 4 rondelles de crottin puis le reste des pommes de terre. Disposez les 4 dernières rondelles de crottin sur le dessus. Enfouez pour 1 heure.