

Association Pompadour Label Rouge

Opération Cultivez la Pompadour

Conseils de culture de la Pompadour



Caractéristiques de culture

- Forte tubérisation
- Résistance moyenne au mildiou
- Récolte demi-tardive
- Plants hauts, pouvant atteindre 1m20 de hauteur
- Fleur blanche

Plantation - Début avril

Pour planter, il faut un sol bien ameubli, sans grosses mottes, bien ressuyé.

Déposer soigneusement les plants, germes vers le haut, au fond d'un trou ou d'un sillon de 10 à 12 cm de profondeur, en les espaçant de 35 à 40 cm sur des lignes distantes de 60 à 65 cm. Il faut en moyenne 15 à 20 tubercules pour planter 5 m². Recouvrir ensuite les plants de terre, en réalisant une petite butte.

Dès que les feuilles ont atteint 20 à 30 cm de haut, remonter la terre autour des pieds. Ce buttage favorise la formation des tubercules et évite leur éventuel verdissement, préjudiciable à la qualité de la récolte.

La pomme de terre apprécie l'eau. Pendant les périodes chaudes et sèches, arroser régulièrement entre les rangs, de préférence le soir ou le matin. Ne pas mouiller le feuillage pour éviter le développement des maladies. Il sera parfois souhaitable de traiter la culture contre les parasites, en particulier le mildiou.

Récolte - 100 jours après la plantation : de fin juillet à septembre

Récolter les pommes de terre par temps sec et si possible, pas très chaud, à l'aide d'une fourche-bêche. Soulever soigneusement chaque pied, détacher les tubercules de la plante et les laisser sécher quelques heures sur le sol.

Conservation – 5 à 7 mois

Stocker les Pompadour dans le noir, au froid et au sec. Peu sensibles à la germination, elles se conserveront longtemps. A savoir : plus elles sont récolées tardivement, mieux elles se conserveront.



Association Pompadour Label Rouge

Opération Cultivez la Pompadour

Envoyez-nous vos photos !

Partagez votre expérience de culture avec les autres jardiniers et aidez-nous à faire vivre le site en nous en envoyant vos photos, vos recettes, vos témoignages sur la culture... bref, tout ce qui vous passe par la tête et concerne la Pompadour. Nous les publierons sur le blog !

Les 20 personnes qui nous enverront les participations les plus intéressantes / drôles / originales / appétissantes etc... seront automatiquement réinscrites pour la distribution de plants de Pompadour au printemps 2011 !



Récolte de Pompadour
par un jardinier (été 2009)

Pour participer, envoyez-nous un message **avant le 30 septembre 2010** à cultivezlapompadour@gmail.com ou déposez un commentaire sur notre site web www.lapommedeterrepompadour.com, sans oublier de mentionner votre nom et votre e-mail (et éventuellement votre site Internet). Tous les supports (photo, vidéo, dessin, texte...) sont bien sûr acceptés.

Carte d'identité de la Pompadour

Nom : Pompadour

Origine génétique : Roseval et BF 15

Date de naissance : 1992

Catégorie : Chair ferme, pomme de terre de conservation

Signes distinctifs : Forme oblongue, jaune pâle, chair fine, très fondante et dotée d'un petit goût de beurre frais.

Cuisson : Se tient parfaitement à la cuisson et garde sa peau intacte. Elle est particulièrement adaptée aux salades, pommes vapeur ou rissolées.

A la vapeur : 10 minutes à partir de la rotation de la soupape, avec un fond d'eau salé.

A l'eau : 25 minutes dans de l'eau froide salée qu'on laisse bouillir à petits bouillons.

Rissolée : 30 minutes sans pré-cuisson (20 min avec) dans un mélange d'huile et de beurre.

Quoi qu'il en soit, c'est cuite avec sa peau et dégustée au naturel qu'elle révèle toute sa saveur !

