

# La Pompadour Label Rouge

Une pomme de terre au goût unique,

goûtez et vous verrez !



LIVRET RECETTES



j' aime





Caractéristiques certifiées :  
- variété sélectionnée pour sa tenue à la cuisson  
- sans traitement après récolte  
Certipaq : 11 Villa Thoretton - 75015 PARIS



# Carte d'identité de la Pompadour Label Rouge

## ORIGINES

**Espèce** : solanum tuberosum, ou plus communément, pomme de terre.

**Nom** : Pompadour, elle le tient de son homonyme, la Marquise de Pompadour, symbole de plaisir (gustatif), puisqu'elle fut l'une des favorites du Roi Louis XV au 18e siècle.

**Date de naissance** : elle est née en 1992 à la station de recherche variétale de Bretteville-du-Grand-Caux, à quelques encablures de la Picardie.

**Origine génétique** : la Pompadour est un croisement naturel de la rouge Roseval et de la rustique BF15.

## CUISINE

**Goût** : très fondante, elle laisse sur le palais une délicate saveur de beurre frais.

**Cuisson** : pomme de terre à chair ferme, elle n'est jamais farineuse et ne se délite pas à la cuisson. Elle est particulièrement adaptée aux salades, pommes vapeur et rissolées.

RECETTE DU SOLEIL





# Wok de Pompadour Label Rouge

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 30 minutes  
Pour 4 personnes

500 g de Pompadour Label Rouge  
50 g de fèves (surgelées ou fraîches)  
4 carottes  
Pousses de radis  
1 betterave rouge cuite de taille moyenne  
1 chou chinois  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail, 1 oignon  
Gingembre moulu  
Sel et poivre.

Epluchez et coupez les Pompadour Label Rouge en petits morceaux puis faites-les revenir à feu doux dans le wok avec une cuillère d'huile d'olive, l'ail et l'oignon émincés.

Epluchez les carottes et coupez-les en dés. Ecossez les fèves si elles sont fraîches.

Ajoutez les carottes et les fèves dans le wok, avec les Pompadour Label Rouge. Saupoudrez de gingembre, de sel et de poivre et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes. Coupez la betterave en dés et émincez le chou chinois.

Ajoutez-les dans le wok avec les pousses de radis et laissez cuire 15 minutes.

Servez, c'est prêt !

NB : laissez libre cours à votre imagination, la Pompadour Label Rouge s'accorde facilement à de nombreux légumes.

## Pompadour Label Rouge façon brunch

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

8 Pompadour Label Rouge  
4 tranches de bacon  
75 g de fromage frais  
4 cuillerées à café de crème fraîche épaisse  
8 brins de ciboulette  
½ bouquet de basilic  
1 gousse d'ail  
8 feuilles de basilic  
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

Plongez les Pompadour Label Rouge dans l'eau bouillante pendant 15 à 20 minutes. Vérifiez avec la pointe d'un couteau qu'elles soient cuites mais fermes. Sortez-les de l'eau, puis égouttez-les. Laissez-les refroidir.

Coupez les extrémités des Pompadour Label Rouge pour obtenir une base plane. Evidez-les ensuite avec une petite cuillère. Lavez le basilic et la ciboulette. Réservez 8 feuilles de basilic et quelques brins de ciboulette pour la décoration. Ciselez le reste, puis pelez et hachez l'ail.

Découpez le bacon en lamelles et faites-le revenir avec 1 cuillerée à soupe de basilic ciselé, dans une poêle huilée. Dans un saladier, mélangez le fromage frais avec l'ail haché et les herbes ciselées.

Versez une cuillerée à café de crème fraîche dans la moitié des Pompadour Label Rouge et finissez de remplir avec le bacon au basilic ciselé. Répartissez le mélange au fromage frais dans l'autre moitié des Pompadour Label Rouge.

Décorez les Pompadour Label Rouge avec du basilic et de la ciboulette, puis servez.



# Roulés de Pompadour Label Rouge

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 4 personnes

2 grosses Pompadour Label Rouge  
Jambon sec  
Rosette  
Huile d'olive  
Épices (paprika, piment d'Espelette...)  
Pics en bois

Préchauffez votre four à 180 °C.

Pelez les Pompadour Label Rouge puis coupez-les en très fines tranches (assez épaisses pour les rouler sans les casser) ou passez-les à la mandoline.

Découpez la charcuterie de la taille d'une rondelle de Pompadour.

Pour un roulé : déposez une tranche de charcuterie sur une rondelle de Pompadour. Roulez la Pompadour Label Rouge et transpercez-la avec un pic en bois ou un cure-dent pour faire tenir.

Badigeonnez légèrement d'huile d'olive et saupoudrez d'épices à votre convenance.

Déposez sur la plaque du four et enfournez environ 15 minutes.

Sortez du four et servez.

## ASTUCE :

Vous pouvez utiliser la charcuterie que vous voulez ainsi que les épices que vous préférez.



# Parmentier de Pompadour Label Rouge boudin et pommes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h

Pour 6 personnes

500 g de pommes de terre Pompadour

Label Rouge

500 g de pommes

800 g de boudin noir

160 g de beurre

50 g de parmesan râpé

2 cuillerées à soupe d'huile

2 pincées de muscade en poudre

2 pincées de cannelle en poudre

Sel, poivre

Préchauffez votre four à 180 °C.

Pelez les Pompadour Label Rouge et plongez-les dans l'eau bouillante avec deux cuillerées à café de sel pendant 30 minutes. Vérifiez avec la pointe d'un couteau qu'elles soient cuites. Sortez-les de l'eau, puis égouttez-les. Laissez refroidir les Pompadour Label Rouge. Pelez et coupez les pommes en quartiers, puis retirez le cœur et les pépins. Faites fondre les 50 g de beurre dans une grande casserole, puis ajoutez les pommes et un verre d'eau. Couvrez et laissez cuire 20 minutes en remuant de temps en temps pour éviter que ça attache. Retirez la compote de pomme du feu, salez, poivrez et ajoutez la cannelle.

Coupez les boudins noirs en deux dans le sens de la longueur et ne gardez que l'intérieur des boudins. Mettez un peu d'huile dans un poêle et mettez-y la chair à boudin que vous ferez cuire 5 à 6 minutes en remuant.

Reprenez les Pompadour Label Rouge et écrasez-les. Ajoutez 80 g de beurre en morceau, ajoutez la muscade, salez, poivrez et mélangez bien le tout pour obtenir une purée de pomme de terre.

Beurrez votre plat rectangulaire, versez dans l'ordre la compote de pomme, le boudin et la purée de Pompadour Label Rouge. Sou-poudrez de parmesan et mettez les derniers morceaux de beurre par dessus. Mettez au four votre plat environ 15 minutes pour qu'il soit tout juste gratiné.

# Coddle de Pompadour Label Rouge

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

500 g de pommes de terre Pompadour

Label Rouge

500 g de saucisses de porc

250 g de bacon

50 cl de bouillon

200 g d'oignons

Sel, poivre

Coupez les saucisses en rondelles et le bacon en lamelles.

Portez-les à ébullition avec le bouillon pendant environ 5 minutes.

Coupez les oignons et les Pompadour Label Rouge en rondelles.

Remplissez une grande casserole en alternant les couches de rondelles de Pompadour Label Rouge, d'oignons et du mélange de saucisses-bacon. Terminez par une couche de Pompadour Label Rouge. Assaisonnez à votre convenance.

Enlevez la graisse du bouillon avec une cuillère et versez-le dans la casserole. Faites cuire à couvert pendant 15 à 20 minutes. Vérifiez la cuisson des Pompadour Label Rouge avec la pointe d'un couteau.

Egouttez et servez bien chaud.

**ASTUCE :**

Vous pouvez également déguster le coddle de Pompadour Label Rouge dans son bouillon. Il sera encore meilleur si vous ajoutez des herbes aromatiques telles que du persil ou de la ciboulette.



# Pot au feu de la mer aux Pompadour Label Rouge

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Pour 4 personnes

500 g de Pompadour Label Rouge

500 g de truite rose de mer

500 g de filets de cabillaud

300 g de noix de pétoncles

200 g de crevettes roses

4 carottes

4 navets

2 poireaux

2 oignons

2 gousses d'ail

1 bouquet garni

20 cl de Riesling

50 cl de fumet de poisson

Sel, poivre

Pelez, écrasez l'ail et l'oignon puis faites-les revenir dans un grand récipient.

Epluchez les Pompadour Label Rouge et les autres légumes. Détaillez-les ensuite en morceaux puis faites-les revenir avec un fond de beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Pendant ce temps, découpez le poisson en cubes, décortiquez les crevettes puis rincez les pétoncles.

Reprenez votre grand récipient et ajoutez le fumet de poisson, le Riesling, le bouquet garni, le sel et le poivre.

Dès que les légumes et la Pompadour Label Rouge commencent à devenir tendres, ajoutez les filets de cabillaud, les truites roses, les crevettes et les noix de pétoncles. Laissez cuire encore jusqu'à ce que le poisson se détache légèrement.

Servez, c'est prêt !



# Pain maison de Pompadour Label Rouge

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 75 minutes

Repos : 30 minutes

Pour 4 personnes

450 g de Pompadour Label Rouge

450 g de farine à pain (T65 ou T55)

Farine

2 cuillerées à café de levure sèche

Huile d'olive

Sel



Préchauffez votre four à 190 °C.

Pelez et coupez les Pompadour Label Rouge en quartiers et plongez-les dans l'eau bouillante avec deux cuillerées à café de sel pendant 15 à 20 minutes. Vérifiez avec la pointe d'un couteau qu'elles soient cuites. Sortez-les de l'eau, puis égouttez-les en réservant 80 ml d'eau de cuisson. Laissez refroidir les Pompadour Label Rouge. Dans un saladier, réduisez les Pompadour Label Rouge en purée à l'aide d'une fourchette. Ajoutez-y l'eau de cuisson et trois cuillerées à café d'huile d'olive. Mélangez jusqu'à obtention d'une purée homogène. Incorporez la farine à pain mélangée à la levure et une cuillerée à café de sel en remuant avec une cuillère en bois.

Farinez votre plan de travail et pétrissez la pâte pendant environ 15 minutes. La pâte doit être homogène et non collante. Si besoin, ajoutez par cuillerées de la farine à pain. Travaillez la pâte et formez une belle boule en ne serrant pas trop et formez des dessins sur le dessus à l'aide d'un couteau. Farinez un torchon propre et déposez-le sur la boule de pain de Pompadour Label Rouge. Laissez poser au moins une demi-heure.

Vaporisez de l'eau sur les parois du four et refermez la porte. Déposez le pain de Pompadour Label Rouge sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourez-le et humidifiez de nouveau les parois. Faites cuire 60 minutes environ. Sortez le pain de Pompadour Label Rouge lorsque la croûte est dorée et que le bas est creux. Laissez refroidir sur une grille 30 minutes avant de le déguster.

# Crêpes de Pompadour Label Rouge

Préparation : 30 minutes  
Cuisson : 30 minutes  
Pour 4 personnes

500 g de Pompadour Label Rouge  
3 œufs  
120 g de farine  
150 ml de lait  
20 cl de crème fraîche  
1 sachet de sucre vanillé  
Huile  
Sel

Plongez les Pompadour Label Rouge dans l'eau bouillante pendant 15 à 20 minutes. Vérifiez avec la pointe d'un couteau qu'elles soient cuites. Sortez-les de l'eau, puis égouttez-les. Passez les Pompadour Label Rouge au presse-purée et réservez la purée jusqu'à ce qu'elle tiédisse.

Dans un saladier, battez les œufs, la crème fraîche, le sucre vanillé et le sel. Incorporez la purée de Pompadour Label Rouge au mélange, puis la farine. Mélangez bien.

Faites chauffer le lait dans une casserole sans le laisser bouillir et ajoutez-le petit à petit à la purée jusqu'à obtention d'une pâte lisse, sans morceaux.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle. Versez ensuite une louche de pâte et laissez cuire à feu vif. Lorsque la crêpe de Pompadour Label Rouge est dorée, faites cuire l'autre face.

## ASTUCE :

Les crêpes de Pompadour Label Rouge peuvent également se manger salées. Il vous suffit de remplacer le sucre vanillé par de la noix de muscade et de rajouter du poivre à la pâte. Vous pouvez par exemple les déguster avec une garniture salée (jambon, œufs, fromage...).

# Crèmes brûlées de Pompadour Label Rouge

Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 45 minutes  
Pour 4 personnes

500 g de Pompadour Label Rouge  
50 cl de crème fraîche  
25 cl de lait  
4 œufs  
1 sachet de sucre vanillé  
Cassonade  
Sel

Préchauffez votre four à 150 °C.

Epluchez les Pompadour Label Rouge et coupez-les en petits quartiers. Faites-les cuire dans une casserole pendant 25 minutes à feux doux avec le lait et la crème fraîche. Ajoutez-y le sucre vanillé et salez.

A l'aide d'un blendeur, mixez la préparation avec 2 œufs entiers et 2 jaunes d'œufs.

Répartissez le mélange dans des ramequins et faites cuire au four pendant 20 minutes.

Sortez les ramequins du four et saupoudrez de cassonade. Faites dorer au chalumeau ou quelques minutes au four en mode grill.

## ASTUCE :

Vous pouvez également déguster vos crèmes brûlées de Pompadour Label Rouge salées, avec du saumon, de la ciboulette, du jambon...

# Bien cuisiner la Pompadour Label Rouge

**Avant de la cuisiner, brossez la Pompadour Label Rouge rapidement sous l'eau. Préparez-la de préférence avec des pommes de terre de même calibre pour une cuisson homogène. Vous pouvez vérifier la cuisson avec un couteau : si la lame entre sans rencontrer de résistance, c'est cuit !**



## 10 MINUTES À LA VAPEUR

Placez les Pompadour dans l'autocuiseur avec un fond d'eau salée et faites cuire 10 minutes chrono à partir de la rotation de la soupape, ou 15 à 20 minutes dans un cuit-vapeur, en fonction de la taille des pommes de terre.



## 25 MINUTES À L'EAU

Placez les Pompadour sans les éplucher dans une casserole et recouvrez-les d'eau froide salée. Laissez cuire à mi-couvert et à petits bouillons pendant 25 minutes environ, selon la taille des pommes de terre.



## 25 MINUTES À LA POÊLE

Faites chauffer un morceau de beurre et un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Coupez les Pompadour en deux, en quatre ou en rondelles, puis faites-les cuire avec leur peau à feu vif pendant 5 minutes. Baissez le feu, salez et poivrez. Laissez cuire environ 20 minutes selon la taille des morceaux, en remuant de temps à autre.



## 45 MINUTES AU FOUR

Préchauffez votre four à 180 °C. Arrosez vos Pompadour d'un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Mélangez les pommes de terre pour bien les enrober. Disposez-les dans un plat allant au four, assez large pour pouvoir les étaler.





# Donnez-nous votre avis !

**Vous souhaitez réagir ? poser une question ?  
Nous donner vos suggestions ?  
Nous sommes à votre écoute !  
N'hésitez pas à échanger sur notre blog**

[www.lapommedeterrepompadour.com](http://www.lapommedeterrepompadour.com)



Découvrez l'histoire de la Pompadour depuis sa création, des conseils de culture pour les jardiniers, des concours, des recettes et de nombreuses autres informations sur le blog de la Pompadour Label Rouge.

La Pompadour Label Rouge sur votre smartphone



Scannez avec votre mobile  
pour accéder directement au blog

