

la  
**Pompadour**  
Label Rouge

**10**  
NOS

**RECETTES**  
PRÉFÉRÉES POUR SE  
RÉCHAUFFER



**À CONSERVER OU À IMPRIMER !**

# LES 6 PRODUCTEURS *de la Pompadour Label Rouge*

## **Le curieux**

Travaillant tantôt dans les champs, tantôt au cœur de la forêt, en bordure de la Somme ou dans les marais, **JEAN-FRANÇOIS** nourrit son expertise agricole par la diversité de ses passions.

## **Le naturaliste**

Son exploitation est située en Baie de Somme, où ses Pompadour profitent d'une terre sableuse et s'imprègnent des embruns marins. Amoureux de la nature, **MARC-ANTOINE** aime observer la faune et la flore qui peuplent ses champs.

## **Le benjamin**

**ALBAN** a repris les rênes de l'exploitation familiale en 2015, lorsque son père, Audouin, lui a définitivement passé la main. Tout comme lui, il aime cultiver des variétés singulières avec un regard moderne tourné vers le respect de la nature.

## **Le chercheur**

**BENOÎT** a repris l'exploitation de son père il y a quelques années et s'est lancé avec passion dans la culture des pommes de terre, dans le respect de l'environnement.

## **Le pédagogue**

Président de l'Association Pompadour Label Rouge, **OLIVIER** a à cœur de partager sa passion pour les variétés de tradition. Il ouvre les portes de son exploitation et n'hésite pas à prendre la parole pour défendre les causes qui lui sont chères.

## **Le naturaliste**

Passionné de légumes anciens et de pommes de terre, **GEORGES** expérimente régulièrement des nouvelles variétés dans son exploitation.





# GÂTEAU DE POMMES DE TERRE

## *Pompadour Label Rouge au lard*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **4**

TEMPS DE PRÉPARATION **20 MIN**

TEMPS DE CUISSON **45 MIN**

- **850 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge** • **30 cl de lait** • **3 feuilles de laurier**
- **6 tiges de thym** • **1 vingtaine de tranches fines de lard fumé** • **2 c. à café de maïzena** • **90 g de gruyère râpé** • **sel** • **poivre**

**PELEZ ET COUPEZ** en tranches les pommes de terre.

**DÉPOSEZ-LES** dans une casserole, ajoutez le laurier et 2 tiges de thym, salez et poivrez. Versez le lait, puis couvrez d'eau à hauteur. Portez à ébullition, baissez le feu et faites cuire une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

**DISPOSEZ** les tranches de lard en corolle, dans un plat rond d'environ 20 cm de diamètre allant au four. Égouttez les pommes de terre et réservez-les dans un plat.

**AJOUTEZ** la maïzena dans le jus de cuisson et faites épaissir à feu moyen.

**PRÉCHAUFFEZ** votre four à 180°C.

**ÉTALEZ** une couche de pommes de terre sur les tranches de lard. Arrosez d'un peu de jus épaissi. Parsemez de la moitié du gruyère, puis de la moitié du thym effeuillé.

**RECOMMENCEZ** une deuxième couche de la même façon.

**ENFOURNEZ** pendant 25 à 30 min, jusqu'à ce que le lard soit bien doré.



# SOUPE DE HADDOCK AUX POMMES DE TERRE *Pompadour Label Rouge*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **4**

TEMPS DE PRÉPARATION **15 MIN**

TEMPS DE CUISSON **25 MIN**

• **400 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge** • **200 g de haddock** • **25 cl de crème liquide** • **1 blanc de poireau** • **2 carottes** • **1 gros oignon** • **50 g de beurre** • **1 cube de bouillon de légumes** • **1 c. à soupe de farine** • **1 petit bouquet d'aneth** • **sel** • **poivre**

FAITES REVENIR l'oignon émincé dans le beurre, puis ajoutez le blanc de poireau et les carottes coupés en petits morceaux.

AJOUTEZ les pommes de terre épluchées et coupées en cubes. Mouillez à hauteur, ajoutez le cube de bouillon de légumes et portez à ébullition. Laissez cuire pendant 15 min environ.

VERSEZ la crème liquide et la farine diluée dans un peu d'eau, dès que les pommes de terre sont cuites. Salez et poivrez. Ajoutez le haddock coupé en morceaux. Poursuivez la cuisson pendant 5 min à feu doux et parsemez l'aneth ciselé.

DÉGUSTEZ bien chaud.



## ROLLIFLETTE AUX POMMES DE TERRE

# *Pompadour Label Rouge*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **4**

TEMPS DE PRÉPARATION **15 MIN**

TEMPS DE CUISSON **40 MIN**

- **6 pommes de terre Pompadour Label Rouge** • **1 Rollot** • **200 g de lardons** • **3 oignons**
- **crème fraîche** • **huile d'olive** • **beurre**

**FAITES CUIRE** les pommes de terre, épluchées et coupées en rondelles, dans l'eau bouillante salée pendant 20 min.

**ÉMINCEZ** l'oignon et faites-le revenir à la poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez les lardons fumés et laissez suer l'ensemble quelques minutes de plus.

**BEURREZ** un plat à gratin et disposez la moitié des rondelles de pommes de terre.

**AJOUTEZ** la moitié des lardons et des oignons, puis le restant des rondelles de pommes de terre. Ajoutez le restant des lardons et des oignons cuits.

**ÉTALEZ** la crème fraîche sur le dessus, découpez le Rollot en deux dans le sens de l'épaisseur et déposez-le sur les pommes de terre.

**METTEZ** au four très chaud à 220-225°C, jusqu'à ce que le Rollot fonde et gratine en surface.



# ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE POMPADOUR LABEL ROUGE *à l'andouille de Guémené*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **4**

TEMPS DE PRÉPARATION **15 MIN**

TEMPS DE CUISSON **35 MIN**

- **500 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge** • **400 g d'andouille de Guémené** • **1 c. à café de moutarde à l'ancienne** • **2 c. à soupe de persil ciselé** • **10 cl de jus de volaille**
- **1 c. à café de vinaigre de Xérès** • **2 c. à soupe d'huile d'arachide** • **1 noix de beurre** • **sel** • **poivre**

**FAITES CUIRE** les pommes de terre 25 min dans l'eau bouillante salée. Pelez-les, puis écrasez-les à la fourchette. Ajoutez le beurre et la moutarde. Salez et poivrez.

**PRÉPAREZ** une vinaigrette en mélangeant le sel, le poivre et le vinaigre de Xérès, puis montez-la avec de l'huile d'arachide.

**FAITES CHAUFFER** à feu doux le jus de volaille et réservez-le au chaud.

**TRANCHEZ** l'andouille de Guémené en rondelles de 2 mm. Faites-les cuire à la poêle dans un filet d'huile d'arachide pendant 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'elles prennent une forme conique.

**DRESSEZ** la purée dans une assiette, ajoutez des rondelles d'andouille et du persil sur le dessus. Versez un trait de vinaigrette et un trait de jus de volaille.



## SOISSOULET AUX POMMES DE TERRE *Pompadour Label Rouge*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **4**

TEMPS DE PRÉPARATION **30 MIN**

TEMPS DE CUISSON **2 H**

• **400 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge** • **800 g de collier de mouton** • **500 g de lard** • **1 petit saucisson à l'ail** • **6 petites saucisses fumées** • **600 g de haricots de Soissons** • **1 oignon** • **saindoux** • **2 c. à soupe de farine** • **2 c. à soupe de concentré de tomates** • **2 gousses d'ail** • **2 bouquets garnis** • **sel** • **poivre**

**FAITES CUIRE** les pommes de terre, coupées en quartiers, dans l'eau salée pendant 15 min. Égouttez-les et réservez-les.

**VERSEZ** les haricots dans un grand faitout, ajoutez de l'eau et un bouquet garni, puis faites cuire pendant 1 h.

**COUPEZ** les morceaux de mouton et faites-les revenir dans 50 g de saindoux. Après coloration, ajoutez l'oignon haché et poursuivez la cuisson de 3 min. Saupoudrez le tout de farine et poursuivez la cuisson de 3 min sans cesser de mélanger.

**AJOUTEZ** le concentré de tomates, l'ail et mouillez d'eau à hauteur. Salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni et laissez mijoter pendant 30 min. Disposez les rondelles de saucisson à l'ail, le lard en morceaux et les saucisses fumées. Laissez cuire encore 30 min.

**ESSOREZ** les haricots et versez-les dans le faitout pour que l'ensemble mijote encore pendant 1 h. Ajoutez les pommes de terre au bout de 30 min.

**SERVEZ** le Soissoulet bien chaud.



## GRATIN DE POMMES DE TERRE POMPADOUR LABEL ROUGE, *Saint-Nectaire et bacon*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **4**

TEMPS DE PRÉPARATION **15 MIN**

TEMPS DE CUISSON **40 MIN**

• **750 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge** • **1 oignon** • **2 gousses d'ail** • **200 g de bacon** • **25 cl de crème liquide** • **200 g de Saint-Nectaire** • **sel** • **poivre**

PRÉCHAUFFEZ votre four à 180°C.

ÉPLUCHEZ les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en fines tranches, de préférence à l'aide d'une mandoline.

ÉPLUCHEZ l'oignon et coupez-le en fines tranches.

ÉPLUCHEZ les gousses d'ail et hachez-les ou passez-les au presse-ail.

DÉCOUPEZ les tranches de bacon en quatre.

MÉLANGEZ la crème liquide avec l'ail dans un bol. Salez et poivrez.

DÉPOSEZ la moitié des tranches de pommes de terre dans un plat à gratin, puis la moitié de l'oignon. Versez la moitié de la crème et déposez la moitié du bacon.

RECOUVREZ des restants de pommes de terre et d'oignon, puis versez les restants de crème et de bacon.

COUPEZ le Saint-Nectaire en tranches et enlevez le plus gros de la croûte. Déposez les tranches sur le gratin et tassez bien le tout.

ENFOURNEZ pendant une quarantaine de minutes.



# NAVARIN D'AGNEAU AUX POMMES DE TERRE

## *Pompadour Label Rouge*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **4**

TEMPS DE PRÉPARATION **35 MIN**

TEMPS DE CUISSON **1 H 50**

• **800 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge** • **1 oignon** • **1,2 kg d'épaule d'agneau**  
• **persil plat** • **3 carottes** • **huile d'olive** • **1 gousse d'ail** • **30 g de farine de blé** • **30 g de concentré de tomates** • **1 bouquet garni** • **sel** • **poivre**

PRÉCHAUFFEZ le four à 180°C.

ÉMINCEZ l'oignon et l'ail, puis coupez en rondelles les carottes épluchées.

PAREZ la viande, dénervéz-la et taillez-la en gros morceaux. Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, saisissez-la pendant 3 à 4 min sur tous les côtés.

AJOUTEZ l'oignon émincé, les carottes, l'ail et faites colorer légèrement. Ensuite, ajoutez la farine et poursuivez la cuisson à feu moyen 5 min. Ajoutez le concentré de tomates et le bouquet garni, puis mouillez avec de l'eau froide à hauteur de la viande. Portez à ébullition, écumez et couvrez.

ENFOURNEZ la viande pendant 1 h.

FAITES CUIRE les pommes de terre en gros quartiers dans l'eau salée pendant 10 min, puis ajoutez-les au plat de viande. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson pendant 20 min.

DRESSEZ le plat avec du persil haché.



## COCOTTE DE LAPIN PAYSAN *aux pommes de terre* *Pompadour Label Rouge*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **4**

TEMPS DE PRÉPARATION **30 MIN**

TEMPS DE CUISSON **1 H 15**

- 500 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 1 lapin coupé en morceaux
- 1 botte de petits oignons nouveaux
- 2 brins de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 20 cl de vin blanc
- beurre
- huile d'olive
- sel
- poivre

**FAITES COLORER** dans une cocotte, dans un mélange de beurre et d'huile, les morceaux de lapin sur toutes les faces, puis réservez-les de côté. Ajoutez les oignons hachés dans la cocotte, puis replacez les morceaux de lapin.

**VERSEZ** le vin blanc, puis ajoutez le thym et le laurier. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 30 min à feu doux.

**FAITES DORER** dans une poêle, dans un mélange de beurre et d'huile, les pommes de terre épluchées et coupées en deux, pendant 15 min environ.

**AJOUTEZ-LES** ensuite dans la cocotte. Mélangez délicatement et poursuivez la cuisson pendant 20 min.



## GRATIN D'ENDIVES AU JAMBON ET POMMES DE TERRE *Pompadour Label Rouge*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **6**

TEMPS DE PRÉPARATION **30 MIN**

TEMPS DE CUISSON **1 H 30**

• 300 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge • 10 endives • 10 tranches de jambon blanc • 60 g de farine • 60 g de beurre • 1 litre de lait • 2 gousses d'ail • 1 pincée de noix de muscade moulue • gruyère râpé • huile d'olive • 20 cl d'eau minérale • sel • poivre

PRÉCHAUFFEZ le four à 200°C.

FAITES CUIRE les pommes de terre, épluchées et coupées en lamelles, dans l'eau salée pendant 20 min.

COUPEZ légèrement le tronc des endives et faites-les dorer 3 min de chaque côté dans une grande poêle chaude, avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez l'ail haché, salez et poivrez. Ajoutez l'eau, couvrez et baissez le feu. Laissez cuire les endives 20 min à feu doux en les retournant à mi-cuisson. Poursuivez la cuisson 20 min sur feu moyen, jusqu'à évaporation du liquide.

PRÉPAREZ la béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez. Ajoutez le lait en plusieurs fois en fouettant rapidement. Salez, poivrez et ajoutez la muscade. Laissez mijoter quelques minutes sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que la sauce béchamel épaississe. Ajoutez la moitié du fromage, mélangez et laissez cuire 3 min.

BEURREZ un plat à gratin. Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon et disposez-les dans le plat avec les pommes de terre. Nappez de béchamel et de gruyère. Enfourez pendant 25 min.



# WATERZOÏ DE LA MER *aux pommes de terre Pompadour Label Rouge*

IMPRIMER OU VOIR  
LA RECETTE SUR LE WEB

NOMBRE DE PERSONNES **4**

TEMPS DE PRÉPARATION **15 MIN**

TEMPS DE CUISSON **40 MIN**

• 300 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge • 12 noix de Saint-Jacques • 6 médaillons de joue de lotte • 500 g de poisson à chair plutôt ferme (sans arêtes) • 4 à 6 carottes • 2 beaux poireaux • 2 petits navets • 1 branche de céleri • 2 oignons jaunes • 2 échalotes • 1 litre d'eau • 2 c. à café de fumet de poisson déshydraté • 20 cl de vin blanc sec • 25 cl de crème fraîche • 1 jaune d'œuf • persil • sel • poivre

FAITES CUIRE les pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers, dans l'eau pendant 20 min.

ÉPLUCHEZ tous les légumes, lavez-les et coupez-les en petits morceaux.

FAITES FONDRE le beurre dans une cocotte, puis faites suer les oignons et les échalotes émincés. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire légèrement. Versez ensuite l'eau et portez à ébullition afin de cuire les carottes, le céleri et les navets, pendant 10 min. Ajoutez ensuite les poireaux et poursuivez la cuisson pendant 15 min.

NETTOYEZ les poissons et coupez-les en morceaux. Ajoutez-les aux légumes avec le fumet de poisson. Laissez cuire 10 min environ, les morceaux de poissons ne doivent pas se défaire. Écumez si besoin en fin de cuisson.

FOUETTEZ la crème avec le jaune d'œuf et versez-la dans la cocotte. Ajoutez les pommes de terre et le persil haché, puis mélangez délicatement.

SERVEZ le waterzoï bien chaud.



*Avec sa chair ferme et son délicat  
goût de beurre frais,  
la Pompadour Label Rouge  
a vraiment tout pour vous plaire !*



Retrouvez plus de  
**100 RECETTES SUR**

[WWW.LAPOMMEDETERREPOMPADOUR.COM](http://WWW.LAPOMMEDETERREPOMPADOUR.COM)



Suivez les actualités  
de la Pompadour sur

