

# Pomme de terre de Pertuis

Marque déposée

Ce logo vous garantit la vraie Pomme de Terre de Pertuis

## Le bon goût d'une vraie pomme de terre de paysan

Les vieux provençaux vous le diront, la région de Pertuis entre Durance et Luberon a toujours joui d'une belle réputation pour la qualité de ses pommes de terre. La richesse de son terroir, constitué d'alluvions venus des Alpes par la Durance, leur donne ce goût inimitable.

### La renaissance de la Pomme de terre de Pertuis

Ce sont quelques agriculteurs passionnés, installés sur les terres du canton de Pertuis et de ses alentours, qui ont décidé de se réunir pour

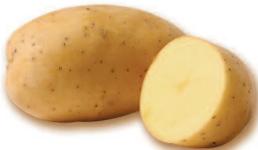
retrouver la vraie saveur légendaire de la Pomme de Terre de Pertuis.



Les agriculteurs membre  
du groupement des Producteurs  
de la Pomme de Terre de Pertuis

### Les belles variétés Monalisa et Samba

Les producteurs ont choisi ces variétés parmi les plus renommées. Vous les repérez facilement à leurs formes généreuses et régulières, leur chair jaune pâle, et leur peau lisse.



### Elles se conservent bien

Conditionnées à la ferme, par chaque producteur, elles ne sont pas lavées, ce qui contribue à une bonne conservation.

### TOUT CUISINER AVEC LA POMME DE TERRE DE PERTUIS

Salades, pommes vapeur, en robe des champs, pommes sautées.  
Pommes rissolées, gratins, pommes de terre en sauces.  
Frites, purées et pommes au four.

### A votre disposition pour de longues semaines

Maintenez-les à l'abri de la lumière, à l'intérieur d'un sac ou d'un panier, dans un endroit sec et plutôt frais.

# Pomme de terre

de  
Pertuis

# Bien cuisiner les Pommes de Terre de Pertuis

## Les recettes des chefs du terroir de Pertuis

Recette n° 2 : Plat

Écrasé de pommes de terre de Pertuis, bouchées de foie gras de canard poêlées, crémeux au miel du Luberon Par Teddy Bartoli



Écrasé de pommes de terre de Pertuis, bouchées de foie gras de canard poêlées, crémeux au miel du Luberon

### Ingrédients

400 g de Pomme de Terre de Pertuis  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Fleur de sel  
12 bouchées de foie gras de canard cru de 30g chacune  
Sel, poivre  
1/4 de litre de crème liquide

3 cuillères à soupe de miel du Luberon  
Piment d'Espelette en poudre



NOMBRE DE PERSONNE

4



TEMPS DE PREPARATION

20 mn



TEMPS DE CUISON

45 mn

Laver les pommes de terre de Pertuis et les cuire à l'eau salée, à petits bouillons. Après cuisson, les éplucher et les écraser, avec une fourchette et l'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.  
Tenir légèrement tiède.

Poêler vivement les bouchées de foie gras juste à coloration et débarrasser aussitôt. Saler et poivrer en épongeant sur un papier absorbant. Monter la crème en chantilly et incorporer le miel jusqu'à consistance d'une crème.

Sans attendre installer dans chaque assiette chaude une bouchée de foie gras. Garnir, sur 2 à 3 cm, d'une épaisseur de pommes de terre de Pertuis écrasées. Déposer au sommet une bouchée de foie gras. Placer par dessus une deuxième couche de pommes de terre de Pertuis écrasées. Terminer avec une troisième bouchée comme « chapeau ».

Ajouter à côté une cuillerée de crème au miel du Luberon et une pincée de piment d'Espelette. Décorer d'une petite tige de persil plat.

Accord vin : Côtes du Luberon rosé fruité, ou un Côtes du Luberon blanc



**TEDDY BARTOLI**

RESTAURANT  
"LA TERRASSE"  
À LA BASTIDONNE

Teddy Bartoli, chef cuisinier inventif et talentueux, fait tout, avec Christèle, pour faire passer à ses clients un agréable moment : l'accueil souriant, le cadre et des recettes parfaitement en accord avec le terroir provençal et respectueux du rythme des saisons. Daube, pieds paquets l'hiver, cassolette d'aubergine au chèvre l'été... Si, en plus, Christèle vous fait déguster le Bau des Melons et Lavande, vous serez aux anges !



3, Rue des Ferrages  
84120 La Bastidonne

Ouvert tous les jours sauf mardi soir et mercredi. Hors saison, fermeture complémentaire le dimanche soir.



### LA CONFRÉRIÉ DE LA POMME DE TERRE DE PERTUIS

Créée par des passionnés du pays et de ses bons produits pour apporter une active contribution à la renaissance de la Pomme de Terre de Pertuis. Ils organisent des rencontres et des repas sur le thème de la pomme de terre, dans de nombreux restaurants et autres lieux emblématique du pays de Pertuis.

Le programme sur : [www.lapommedeterredepertuis.fr](http://www.lapommedeterredepertuis.fr)