

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

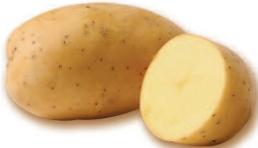
retrouver la vraie saveur légendaire de la Pomme de Terre de Pertuis.



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° 1 : Entrée

Tourte à la Pomme de Terre de Pertuis

Par Pierre Bontoux



Tourte à la Pomme de Terre
de Pertuis

Ingrédients pour 4 tourtes individuelles

Pâte feuilletée
600 g de Pomme de Terre
de Pertuis
2 fromages de brebis frais
10 cl de crème fraîche liquide
Sel et poivre
Sarriette

4 moules en cercle
de 10 cm de diamètre
1 œuf battu



NOMBRE DE
PERSONNE

4



TEMPS DE
PRÉPARATION

20 mn



TEMPS DE
CUISON

45 mn

Éplucher les pommes de terre, les émincer finement, les assaisonner (sel, poivre, sarriette). Découper dans la pâte feuilletée 4 cercles de 13 cm pour le dessous et 4 cercles de 10 cm pour le dessus.

Foncer à l'intérieur du moule comme, pour une tarte les cercles de pâte les plus grands. Disposer les pommes de terre en rosace sur la pâte. Intercaler avec le fromage de brebis coupé en tranches, mettre un peu de crème fraîche et terminer avec une tranche de fromage.

Recouvrir avec les cercles de pâte en soudant bien les bords entre eux. Avec un pinceau recouvrir la pâte d'œuf battu, pour un aspect bien doré.

Mettre à cuire 45 minutes au four thermostat 170.
Démouler et servir les tourtes sur assiette, avec une petite salade de mâche ou de mesclun en saison.

Cette recette peut aussi être réalisée en une tourte pour 4 personnes, avec un moule de 25 cm, sans oublier d'y faire une « cheminée » au centre.

Accord vin : Côtes du Luberon blanc



PIERRE
BONTOUX

RESTAURANT
"LE BOULEVARD"
À PERTUIS

En son restaurant « Le Boulevard » Pierre Bontoux, chef de cuisine, membre de l'ordre des disciples d'Auguste Escoffier, vous invite à déguster sa cuisine régionale et de terroir. A l'étage d'une maison, vous découvrirez la salle à manger où crépite un feu de bois les jours d'hiver et qui garde la fraîcheur à la belle saison.

Restaurant "Le Boulevard"
50 Bd Jean-Baptiste Pécout
84120 Pertuis
Tél. : 04.90.09.69.31.
www.restaurant-leboulevard.com



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