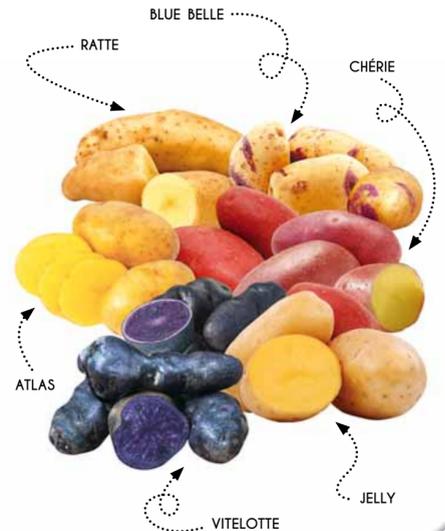


LES POMMES DE TERRE LOCALES :  
TOUTES EN COULEUR,  
TOUTES EN SAVEUR !



Financé par :  
Pour plus de renseignements,  
rendez-vous sur [www.occf.nc](http://www.occf.nc)



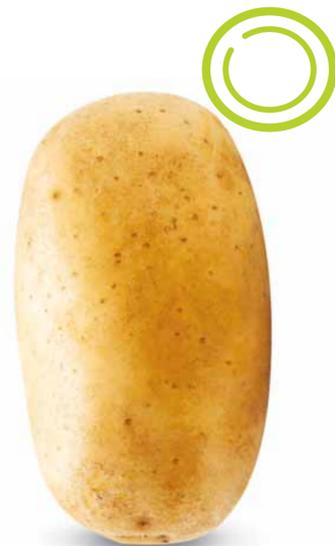
# DÉCOUVREZ DANS VOS ASSIETTES

## LA CHÉRIE



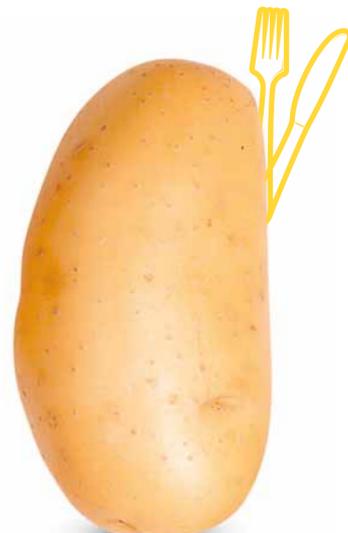
EN FILET DE 2 KG  
LES GOURMANDES

## LA JELLY



EN FILET DE 3 KG  
LES JARDINIÈRES - FILET ROUGE

## L'ATLAS



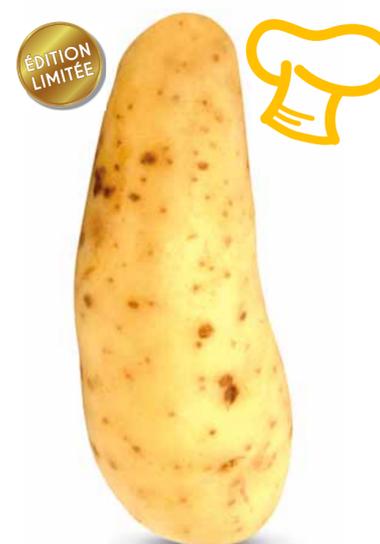
EN FILET DE 3 KG  
LES JARDINIÈRES - FILET JAUNE

## LA VITELOTTE



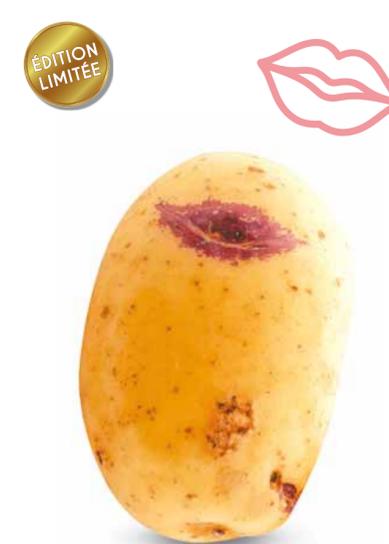
EN FILET DE 1,5 KG  
LES SAISONNIÈRES

## LA RATTE



EN FILET DE 1,5 KG  
LES SAISONNIÈRES

## LA BLUE BELLE



EN FILET DE 3 KG  
LES JARDINIÈRES - FILET JAUNE



## DÉCOUVREZ TOUTE NOTRE GAMME

**Les gourmandes (filets de 2 kg)**  
Dans ces filets, vous trouverez des variétés à chair ferme, de grande qualité gustative, par exemple Chérie et Morfy.

**Les saisonnières (filets de 1,5 kg)**  
Dans ces filets, vous retrouverez toutes les variétés à chair tendre. Elles sont juste brossées, ce qui permet de les conserver plus longtemps.

**Les pommes de terre du champ (filets verts de 3 kg)**  
Dans ces filets, vous retrouverez toutes les variétés à chair tendre. Elles sont juste brossées, ce qui permet de les conserver plus longtemps.

**Les jardinières (filets de 3 kg)**  
Dans ces filets vous trouverez des variétés à chair tendre. Elles sont classées en 2 catégories selon leur usage :

- **Filets rouges :** pour une cuisson à l'eau ou à la vapeur. Dans ces filets vous retrouverez par exemple Passion, Elodie et Nadine, qui sont des variétés à faible taux de matière sèche.
- **Filets jaunes :** pour une cuisson en frites, purée, et gratin. Dans ces filets, vous retrouverez par exemple Atlas, Dalia et Béatrice, qui sont des variétés à plus fort taux de matière sèche.

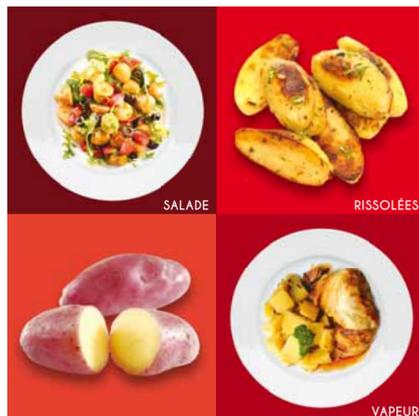
### CATÉGORIE :

potomme de terre à chair ferme.

### USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson à la vapeur, à l'eau, rissolées et sautées.

Cette variété est de forme oblongue, allongée et régulière. Elle présente un bel aspect avec sa peau d'un rouge prononcé, lisse et brillant. Sa chair est jaune pâle veinée de rose et consistante. Elle a une saveur très douce.



### CATÉGORIE :

potomme de terre de consommation courante.

### USAGES EN CUISINE :

c'est une variété mixte qui convient bien à toutes les cuissons mais elle est particulièrement recommandée pour la cuisson en vapeur, salades et barbecue.

Cette variété est de forme ovale. Sa peau est jaune foncée. Sa chair est jaune.



### CATÉGORIE :

potomme de terre de consommation courante.

### USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson en frites, en gratin ou en purée.

Cette variété a une forme oblongue, assez régulière, une peau jaune et une chair jaune pâle.



### CATÉGORIE :

potomme de terre de consommation courante.

### USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson à l'eau, en purée, en chips, au barbecue et en salade.

Cette variété est de forme oblongue, bosselé et allongée. Elle présente un bel aspect avec sa peau violette tirant vers le noir. Sa chair est violette vif.



### CATÉGORIE :

potomme de terre à chair ferme.

### USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson à la vapeur, à l'eau, en salade, rissolées et sautées.

Cette variété est de forme allongée et incurvée. On la reconnaît par son petit calibre. Elle présente un bel aspect avec sa peau jaune lisse et fine. Sa chair est jaune. Sa texture et sa saveur exquise rappellent la châtaigne, c'est une pomme de terre incontournable pour les gourmets !



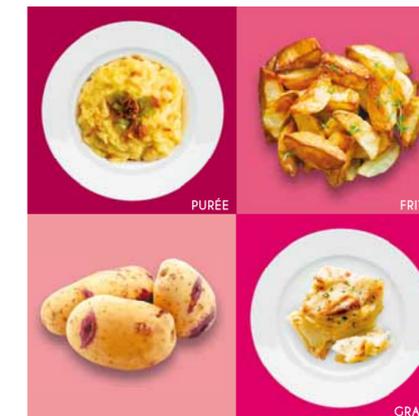
### CATÉGORIE :

potomme de terre de consommation courante.

### USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson au four, en robe des champs, en purée, en potage, en frites et en gratin.

Cette variété originale est de forme oblongue. On la reconnaît par sa peau bicolore : jaune avec des lunes violettes autour des yeux. La Blue Belle est issue du mariage entre deux variétés Celtes : Cara l'irlandaise et Sylvia la bretonne. Sa chair est jaune. Sa texture est typée et légèrement farineuse.



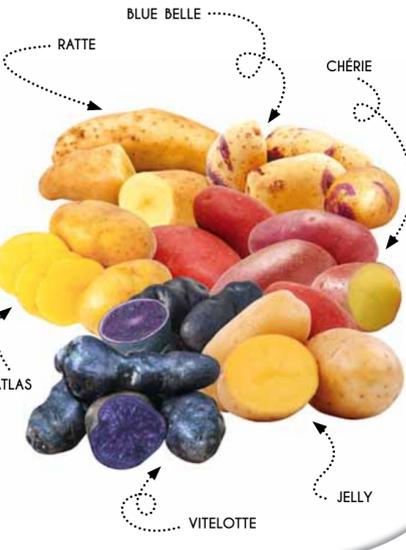
CHOISISSEZ CELLES QUI CORRESPONDENT  
À VOS BESOINS !

Pour plus de renseignements, appelez le **27 28 30** ou rendez-vous sur [www.occf.nc](http://www.occf.nc)

Financé par :



# LES POMMES DE TERRE LOCALES : TOUTES EN COULEUR, TOUTES EN SAVEUR !



Pour plus de renseignements, rendez-vous sur [www.occf.nc](http://www.occf.nc)

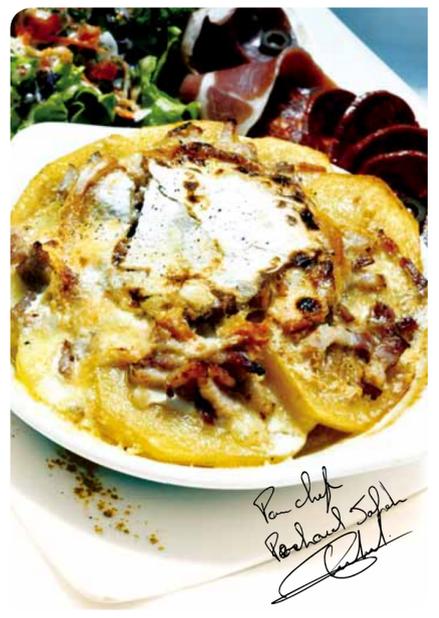
# DÉCOUVREZ ICI DES RECETTES DE CHEFS POUR CHAQUE VARIÉTÉ, BON APPÉTIT !

## LA CHÉRIE



**BOUCHONS CONFITS DE POMMES DE TERRE CHÉRIE AVEC LEURS MÉDAILLONS DE FILET DE PORC AU CARAMEL DE BEURRE SALÉ ET LEUR MOUSSE DE CAROTTE**  
PAR LE CHEF HERVÉ MATRINGE - L'ARLEQUIN

## LA JELLY



**TARTIFLETTE DE POMMES DE TERRE JELLY À LA BADIANE ET À LA CANNELLE AVEC SON MAGRET DE CANARD SAUCE LIE DE VIN**  
PAR LE CHEF JOHAN PERCHARD - LES 3 BÉ

## L'ATLAS



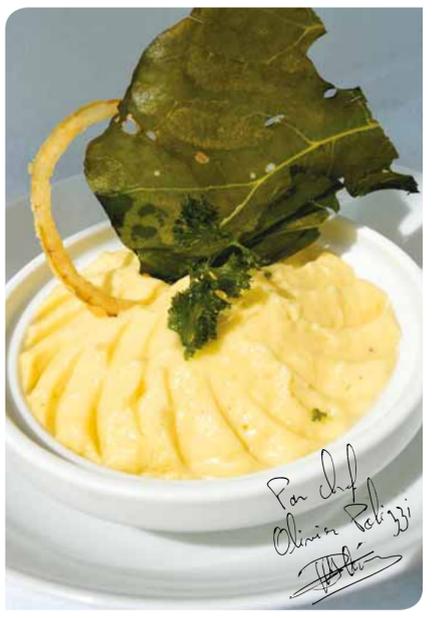
**TARTE FINE DE POMMES DE TERRE ATLAS À LA BADIANE ET À LA CANNELLE AVEC SON MAGRET DE CANARD SAUCE LIE DE VIN**  
PAR CHEF CHRISTIAN MATHELON - LE PANDANUS

## LA VITELLOTTE



**DUO DE POMMES DE TERRE VITELLOTTE FAÇON MACARON À LA SAUCE VANILLE**  
PAR CHRISTOPHE LANGE - LES 3 CHEFS

## LA RATTE



**PURÉE DE POMME DE TERRE RATTE FAÇON ROBUCHON**  
PAR LE CHEF OLIVIER POLIZZI - LES 3 CHEFS

## LA BLUE BELLE



**RISOTTO DE POMMES DE TERRE BLUE BELLE AU CHORIZO DE CERF**  
PAR LE CHEF FABRICE CAMBONIE LYCÉE PROFESSIONNEL ESCOFFIER

### DÉCOUVREZ TOUTE NOTRE GAMME !

### LES POMMES DE TERRE LOCALES ON LES ADORE !

LES RÉCOLTES SONT ISSUES DE SEMENCES MÉTROPOLITAINES CULTIVÉES PAR LES AGRICULTEURS DE NOUVELLE-CALÉDONIE.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

**La pomme de terre, partenaire de votre équilibre alimentaire :**  
100g de pomme de terre apportent 85 kcal, ce qui est assez faible par rapport à d'autres féculents comme les pâtes ou le riz. Riche en fibre et source de sucres lents, la pomme de terre apporte également une vingtaine de minéraux et des vitamines. C'est notamment une source importante de potassium et l'un des rares féculents à contenir de la vitamine C.

**Astuce conservation :**  
Pour bien conserver vos pommes de terre, mettez-les dans le bac à légumes de votre réfrigérateur ; au frais et à l'abri de la lumière, elle germeront moins vite et ne verdissent pas.

**Origine de la pomme de terre**  
L'histoire des pommes de terre a commencé il y a environ 8000 ans sur les hauts plateaux de la Cordillère des Andes, où elles poussaient à l'état sauvage. Les Incas, qui les appelaient «papas», les ont cultivées dès le XIIIe siècle.

**CHEF HERVÉ MATRINGE, L'ARLEQUIN**

Moyen  
4 personnes

**INGRÉDIENTS :**  
- 1,2kg de pdt Chérie  
- 1kg de filet de porc  
- 200g de carottes  
- 50g de beurre  
- 1/2 l de fond de veau  
- Un peu de vinaigre de cidre  
- 1 bit de gras de canard  
- Un peu de miel  
- Un peu de sucre  
- Sel et poivre  
- Quelques fleurs comestibles pour le dressage

**PRÉPARATION :**

**Pour la préparation des légumes :**  
-> Lavez les pommes de terre Chérie et épluchez-les.  
-> Coupez-les en forme de bouchon avec un emporte-pièce.  
-> Faites-les confire dans une casserole avec la graisse de canard à feu doux 75°C jusqu'à cuisson parfaite.  
-> Épluchez les carottes et coupez-les en gros morceaux.  
-> Faites-les cuire dans l'eau dans une casserole, avec un peu de sel.  
-> Une fois cuites, les égouttez. Mixez-les dans un grand saladier avec une girafe, avec un peu de beurre.

**Pour la réalisation de la sauce :**  
-> Réalisez un caramel en faisant cuire un peu de sucre dans une casserole en y ajoutant une goutte d'eau.  
-> Faites-les cuire dans l'eau dans une casserole, avec un peu de sel.  
-> Une fois cuites, les égouttez. Mixez-les dans un grand saladier avec une girafe, avec un peu de beurre.

**Pour la préparation des filets de porc :**  
-> Enlevez l'excédent de graisse sur vos filets. Ajoutez un peu de miel et assaisonnez avec du poivre au moulin par-dessus.  
-> Roulez vos filets de porc dans une feuille d'aluminium pour la cuisson. Faites cuire vos rouleaux dans une poêle à feu doux pendant 10 minutes. Laissez-les reposer.

**Pour le dressage dans une grande assiette :**  
-> Posez vos bouchons de pommes de terre Chérie. Faites une larme avec la mousse de carotte bien chaude. Disposez vos médaillons de filets de porc. Décorez avec des lamelles de pommes de terre et quelques fleurs comestibles. C'est prêt !

Bon appétit !

**CHEF JOHAN PERCHARD, LES 3 BÉ**

Facile  
4 personnes

**INGRÉDIENTS :**  
- 400g de pdt Jelly  
- 120g de raclette fines tranches  
- 200g de lardons  
- 30g d'oignon  
- 20cl de crème  
- 140g de reblochon de la Foa  
- 1 gousse d'ail  
- 4 ramequins

**PRÉPARATION :**

-> Lavez les pommes de terre Jelly et épluchez-les.  
-> Taillez-les en lamelles. Passez-les à la friteuse.  
-> Placez-les sur du papier absorbant pour enlever la matière grasse.  
-> Dans une poêle, faites revenir les lardons avec l'ail et l'oignon finement émincés.  
-> Répartissez cette préparation dans les 4 ramequins.  
-> Ajoutez la crème, juste au niveau des lardons et des oignons, pas plus.  
-> Posez une première couche de pommes de terre, environ 50g, dans chaque ramequin.  
-> Posez au-dessus de vos pommes de terre 3 fines tranches de reblochon.  
-> Réitérez l'opération une seconde fois.  
-> Nappez légèrement le tout avec de la crème.  
-> Terminez en plaçant votre fromage à raclette par-dessus.  
-> Placez vos ramequins sous une salamandre ou un four.  
-> Laissez juste le temps que cela gratine légèrement. C'est prêt !

Bon appétit !

**CHEF CHRISTIAN MATHELON, LE PANDANUS**

Facile  
2 personnes

**INGRÉDIENTS :**  
- 2 pdt Atlas de gros calibre  
- 1 bâton de cannelle  
- 2 ans étoilées (badian)  
- 4 grains de poivre noir et de poivre blanc  
- 500g de sucre  
- 1 litre d'eau  
- 2 pommes  
- 1 magret  
- 50cl de vin rouge  
- 15cl de sirop  
- 1 pâte feuilletée  
- Un peu de sucre roux  
- Un peu d'huile d'olives  
- Quelques herbes pour le dressage

**PRÉPARATION :**

-> Dans une casserole, mettez le sucre et l'eau.  
-> Coupez les pommes en gros quartiers. Les rajoutez dans la casserole avec le bâton de cannelle, l'anis et les 2 poivres.  
-> Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes. En attendant, taillez vos pommes de terre Atlas en cylindre avec un emporte pièce, 4 au total. Rincez-les, et faites-les cuire dans le sirop en préparation pendant 25 minutes. Vérifiez la cuisson au bout de 15 minutes en piquant avec la pointe d'un couteau. Une fois que c'est prêt, réservez vos pommes de terre et votre sirop.  
-> Préparez votre fond de tarte en coupant un cercle avec un emporte pièce. Posez votre pâte, sur un papier sulfurisé. Saupoudrez-la avec un peu de sucre roux. Découpez vos cylindres de pommes de terre en tranche de 0,5cm d'épaisseur. Avec les tranches, réalisez une rosace sur votre pâte. Placez cette préparation au four pendant 15 minutes. Vérifiez la cuisson. Votre tarte fine sera prête quand les pommes de terre et votre pâte seront légèrement dorées. Vérifiez également le fond de tarte en le soulevant avec un couteau avant d'arrêter la cuisson.  
-> Faites cuire votre magret de canard sur une plaque à griller (cuisson à votre convenance). Récupérez les chutes de votre magret après l'avoir paré. Faites-les revenir avec peu d'huile d'olives. Dès qu'elles sont dorées, déglacez avec le vin rouge, récupérez les sucs. Rajoutez un peu de sirop de votre précédente préparation et laissez cuire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.  
-> Dressez votre tarte fine dans une assiette, posez par dessus 1/2 magret. Décorez avec le bâton de cannelle, l'anis et des herbes. Rajoutez la sauce tout autour. C'est prêt !

Bon appétit !

**CHEF CHRISTOPHE LANGE, LES 3 CHEFS**

Moyen  
4 personnes

**INGRÉDIENTS :**  
Pour les macarons :  
- 200g de pdt Vitelotte  
- 700g de pdt Atlas  
- Sel  
- Poivre  
- 30g de beurre fondu  
- 25 cl de lait  
- 1 càs d'huile d'olives  
- 2 œufs  
Pour la sauce vanille :  
- 50g de sucre brun  
- 2 càs de vinaigre blanc  
- 300g de crème fraîche  
- Poudre de vanille de Lifou

**PRÉPARATION :**

-> Lavez les pommes de terre Vitelotte et Atlas. Faites-les cuire dans 2 litres d'eau froide avec une cuillerée à soupe de gros sel pendant 25 à 30 minutes dans 2 casseroles différentes.  
-> Vérifiez la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau. Épluchez vos pommes de terre encore chaudes, réservez-les séparément dans un saladier. Passez à l'étape de la réalisation d'une purée. Pour chacune des variétés, passez-les dans un moulin ou écrasez-les à la fourchette. Rajoutez le lait et un œuf. Salez et poivrez.  
-> Avec la purée de pommes de terre Atlas : sur une plaque de cuisson, posez une feuille sulfurisée. Réalisez des coques avec une cuillère à soupe. Aplatissez légèrement vos coques. Passez du beurre fondu au-dessus à l'aide d'un pinceau. Enfournez votre plaque. Vos coques seront prêtes, quand vous verrez une légère coloration.  
-> Avec la purée de pommes de terre Vitelotte : mettez la préparation dans une poche à douille. Réservez-la et gardez-la au chaud.  
-> Pour le dressage : posez une 1<sup>re</sup> coque de pommes de terre Atlas sur une assiette. Posez au-dessus la purée de pomme de terre Vitelotte avec votre poche à douille. Posez une 2<sup>de</sup> coque de pommes de terre Atlas. Répétez l'opération.  
Pour la sauce à la vanille :  
-> Réalisez un caramel blanc en faisant cuire un peu de sucre dans une casserole en y ajoutant une goutte d'eau. Déglacez-le avec du vinaigre blanc. Ajoutez la crème fraîche et une pointe de poudre de vanille de Lifou et faites réduire pour obtenir une consistance épaisse.  
-> Pour le dressage : posez vos macarons au centre de votre assiette, rajoutez votre sauce et décorez avec des herbes fraîches. C'est prêt !

Bon appétit !

**CHEF OLIVIER POLIZZI, LES 3 CHEFS**

Moyen  
6 personnes

**INGRÉDIENTS :**  
- 1kg de pdt Ratte  
- 250g de beurre bien froid  
- 25cl de lait entier  
- Gros sel, sel fin

**PRÉPARATION :**

-> Lavez les pommes de terre Ratte et les faire cuire dans 2 litres d'eau avec une cuillerée à soupe de gros sel pendant 25 à 30 minutes.  
-> Coupez le beurre en dés et le conserver au réfrigérateur.  
-> Une fois cuites, égouttez vos Rattes chaudes et passez-les au moulin à légumes au-dessus d'une casserole.  
-> Faites chauffer votre lait sans le faire bouillir.  
-> «Desséchez» votre purée de pomme de terre à feu doux en la remuant avec une spatule en bois.  
-> Incorporez le beurre en dés. Remuez énergiquement pour obtenir une purée lisse.  
-> Salez à votre convenance. Incorporez le lait doucement en remuant la purée avec un fouet jusqu'à obtenir un filet lisse.  
-> Ajoutez le bouillon de volaille. Faites cuire pendant 10 minutes.  
-> Liez votre préparation avec le beurre et le parmesan.  
-> Passez au beurre les oignons nouveaux ainsi que les tomates cerises afin de les rendre brillants.  
-> Dressez harmonieusement au centre d'une assiette le risotto et ajoutez par-dessus les ronds de chorizo de cerf, les écailles de pommes de terre, de l'oignon vert ciselé et vos tomates confites. C'est prêt !

Bon appétit !

**CHEF FABRICE CAMBONIE, LYCÉE PROFESSIONNEL ESCOFFIER**

Facile  
6 personnes

**INGRÉDIENTS :**  
- 4 pdt Blue Belle  
- 100g de chorizo de cerf  
- 100g de beurre  
- 1 boîte d'oignons nouveaux  
- 10cl d'huile d'olives  
- 30g de parmesan râpé  
- 1/2 de bouillon de volaille  
- 4 tomates cerises  
- 1 échalotte

**PRÉPARATION :**

-> Lavez les pommes de terre Blue Belle et épluchez-les.  
-> Faites-les blanchir avec un départ à froid (dans de l'eau froide).  
-> Taillez à l'aide d'un emporte pièce des ronds de chorizo et de pommes de terre que vous aurez préalablement découpés en lamelles.  
-> Placez vos ronds de pommes de terre sur une feuille sulfurisée sur une plaque allant au four. Posez par-dessus une seconde feuille sulfurisée. Faites-les sécher au four à 100°C pendant un 1/2 heure.  
-> Taillez votre chorizo de cerf en petits dés.  
-> Ciselez votre échalotte finement.  
-> Coupez vos pommes de terre blanchies en petits dés.  
-> Faites suer votre échalotte dans une casserole et rajoutez vos pommes de terre blanchies.  
-> Ajoutez le bouillon de volaille. Faites cuire pendant 10 minutes.  
-> Liez votre préparation avec le beurre et le parmesan.  
-> Dressez harmonieusement au centre d'une assiette le risotto et ajoutez par-dessus les ronds de chorizo de cerf, les écailles de pommes de terre, de l'oignon vert ciselé et vos tomates confites. C'est prêt !

Bon appétit !

Pour plus de renseignements, appelez le **27 28 30** ou rendez-vous sur [www.occf.nc](http://www.occf.nc)