




La Ratte
du Touquet®



La Ratte du Touquet ?
Une région d'exception, Une culture d'excellence,
Une pomme de terre de gastronomes.



Livret recettes



Une diversité insoupçonnée

Les littoraux du nord de la France sont bien souvent méconnus. De Dunkerque à l'embouchure de la Seine, la Côte Picarde et la Côte d'Opale sont pourtant parmi les plus belles. Territoire naturel privilégié, ce littoral possède une grande diversité paysagère (dunes, falaises, plages...) et un terrain sablonneux. La situation géographique offre un climat maritime tempéré et une pluviométrie régulière, propice à une biodiversité abondante. Les terres intérieures ne sont pour autant pas en reste : leurs forêts, leurs marais et leurs prairies donnent vie à des paysages sauvages et foisonnants.



La Baie de Somme, une des plus belles baies au monde.

Toute la richesse d'une région dans une pomme de terre

Non seulement terre de prédilection pour les cultures d'endives, de blé et de betteraves et bien sûr de pommes de terre, on y trouve également une grande richesse gastronomique. Ainsi, les moutons du Pré-Salé, la bière des Deux Caps ou encore les carottes de Liques forment le patrimoine culinaire de ce territoire. Ambassadrice de Touquet Savour, la Ratte du Touquet est l'une des variétés de pommes de terre les plus savoureuses et les plus renommées. Elle n'a d'ailleurs de volonté que de représenter au mieux la diversité de son environnement. Savourer une Ratte du Touquet, c'est aussi faire craquer le tapis de feuilles des forêts en automne, traverser les dunes et les falaises sauvages de la Côte d'Opale ou se perdre au cœur des marais de la Baie de Somme.



Des producteurs dévoués

La peau claire et régulière de la Ratte du Touquet, sa chair bien ferme, ses formes féminines et sa tenue des plus distinguées en font un produit de grande qualité. Mais à atouts de princesse, exigences de reine ! Ainsi, quinze valeureux agriculteurs ont choisi de mettre leur attention et leur savoir-faire au service de cette demoiselle. Sujette au stress hydrique et aux coups de chaud, elle ne pousse idéalement que dans ces climats tempérés littoraux. Pour assurer sa qualité et sa richesse nutritionnelle, un suivi méticuleux est opéré du champ jusqu'à l'assiette.



*Benoît Ghesquière, producteur de la Ratte du Touquet et passionné par le développement durable**

Un environnement préservé

C'est bien connu : un produit ne s'épanouit complètement que dans le plus grand respect de son milieu naturel. Ainsi les producteurs mettent un point d'honneur à préserver la biodiversité toute particulière du territoire. La pratique de l'agriculture raisonnée est un élément essentiel de la culture de la Ratte du Touquet : l'arrosage et le traitement ne sont opérés que selon les besoins, les ressources sont recyclées et les techniques de conservation sont elles aussi toujours plus modérées.

** L'exploitation de M. Ghesquière est certifiée ISO 14 001, une des plus hautes certifications au regard de l'environnement durable.*



Ce livret recettes est imprimé sur du papier PEFC afin de respecter l'environnement



Ratte du Touquet au foin et œufs coque

Un plat aux arômes de campagne très facile à réaliser.

Une recette d'Alexandre Gauthier.

Pour 8 personnes

1kg de Ratte du Touquet • 400g de foin bien aromatique • 8 ou 16 œufs moyen extra frais suivant l'appétit des convives • Beurre salé • Fleur de sel • Poivre blanc du moulin

Cuire les œufs 4 minutes « chrono » dans de l'eau bouillante.

Précuire les Ratte à l'eau ou à la vapeur.

Faire revenir dans une poêle, avec du beurre salé bien moussieux, les pommes de terre émincées et une ou deux poignées de foin qui donneront un subtil goût de campagne.

Disposer un peu de foin dans un plat ou un panier et déposer « bien au chaud » les Ratte et les œufs.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre blanc.

A table, écraser les Ratte du Touquet dans l'assiette et casser les œufs par dessus.



Ratte du Touquet aux coques et aux épinards

Une recette d'Alexandre Gauthier.

Pour 4 personnes

16 petites Ratte du Touquet • 8 belles feuilles d'épinards • 6 coques • Beurre • Huile d'olive • Sel de mer gris • Fleur de sel • Poivre blanc

Cuire les Ratte dans de l'eau salée au sel de mer gris.

Porter à ébullition un fond d'eau douce, puis ajouter une noisette de beurre, les épinards et les coques. Réserver à couvert dès l'ouverture des coques.

Disposer les Ratte coupées en lamelles dans un saladier et ajouter les coques et les épinards.

Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre blanc.

Mélanger le tout.

Très en vogue, la cuisine un peu tranchée d'Alexandre Gauthier est imprégnée de la diversité gastronomique locale. Implantée dans la ville patrimoniale de Montreuil-sur-mer, son restaurant « l'Auberge de la Grenouillère » est située au cœur du berceau historique de la Ratte du Touquet. Si vous êtes de passage dans la région, n'hésitez pas à réserver une table au 03 21 06 07 22. www.lagrenouilliere.fr





La Ratte du Touquet vous offre les accessoires indispensables pour cuisiner comme un grand chef !
Rendez-vous sur notre site Internet

www.larattedutouquet.com

et jouez jusqu'au 31 mai 2009 pour gagner peut-être l'un des 150 lots mis en jeu.

50 abonnements
de 1 an
au magazine "ELLE à Table"
pour trouver des bons plans restos, suivre l'actualité culinaire et préparer des recettes originales

100 tabliers
"La Ratte du Touquet"
pour accompagner au quotidien vos préparations de chefs

Retrouvez aussi...

Le blog de la Ratte du Touquet

www.larattedutouquet.com

Recettes, conseils culinaires, tendances et astuces... les passionnés de la pomme de terre et de la gastronomie vous donnent rendez-vous sur le blog de la Ratte du Touquet.

