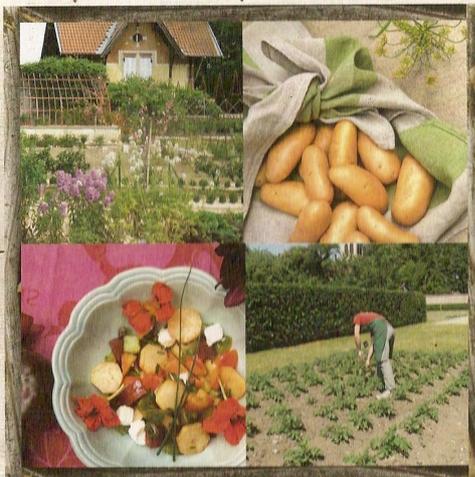


Saison 3

Carrés potagers

des planteurs de pommes de terre



> Dans la vallée des nois, des potagers princiers
> Sur le front de l'Est, les pommes de terre
en première ligne



Potagers de France

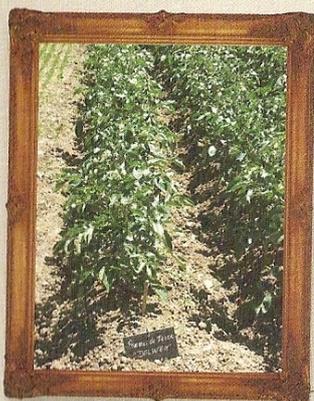
www.potagers-de-france.com

Sur le front de l'Est, les pommes de terre en première ligne

Le potager des jardins de Barbirey



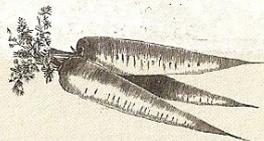
Sur le front de l'Est, les pommes de terre en première ligne



Au cœur de la vie

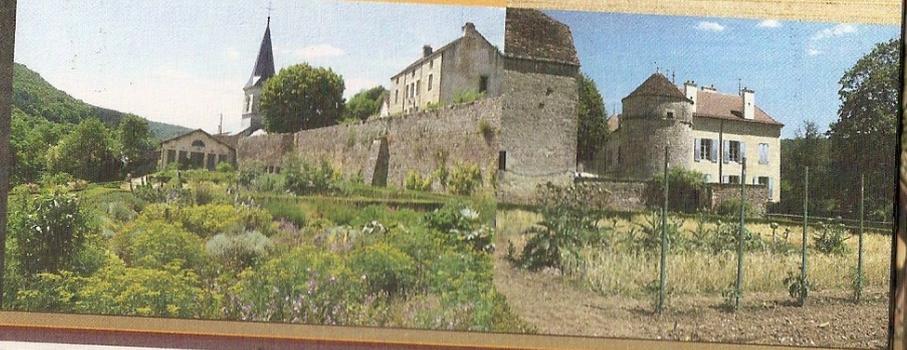
Véronique Guyonnaud et son mari ont chacun de nombreux souvenirs d'enfance au sein de potagers familiaux. Quand ils ont découvert en 2002 celui du château de Barbirey, ils ont eu un coup de foudre. Remarquablement installé sur une terrasse exposée plein sud entre le château et l'église, il est le cœur de cette propriété et du village. Voulant retrouver l'esprit des maisons de famille de leur enfance, Jacques le jardinier entretient avec passion ses carrés potagers

« Les pommes de terre ont une place privilégiée »



Chérie

« Dolwen®, Chérie
ou Princesse Amandine®
s'épanouissent
en toute sérénité! »



De la grange aux écuries, tout est fait pour qu'on y goûte à la vie de château ! Et le potager, qui marie fleurs et légumes est là pour y contribuer. Jacques, le jardinier, entretient avec passion ses carrés de bûis qui mélangent pivoines et tomates, céréales et poireaux. Et si les pommes de terre changent de place chaque année, elles n'y occupent pas moins un espace privilégié. Comme tous les enfants de la famille, Dolwen®, Chérie ou Princesse Amandine® s'y épanouissent en toute sérénité !



Dolwen®

« De la grange aux écuries,
tout est fait pour qu'on y goûte
à la vie de château ! »



Potager des jardins de Barbirey

Véronique Guyonnaud

2 rue du château

21410 Barbirey-sur-Ouche

03 80 49 08 81

www.barbirey.com



> Ouverture :

• Mai, septembre et octobre : les week-ends
et jours fériés de 14 h à 18 h

• Juin, juillet et août : tous les jours sauf le lundi
de 14 h à 19 h

+ Potager des jardins de Barbirey

Treuilles en meurette



Au pays du pape des escargots, on nomme encore les pommes de terre « Treuffes ». Véronique Guyonnaud aime cette recette trouvée dans un livre de l'écrivain Henri Vincenot. Celui-ci avait enrichi encore d'un peu de crème fraîche juste avant de servir.



Pour 6 personnes

- 1,5 kg de pommes de terre **Princesse Amandine**
- 2 gros oignons
- 3 échalotes
- 1 poireau
- Quelques feuilles d'oseille
- 300 g de lardons
- 50 g de beurre
- Crème fraîche
- 75 cl de vin de Bourgogne
- 6 tranches de pain de campagne



Princesse
Amandine®



-  Hacher les oignons, les échalotes, le vert d'un beau poireau et quelques feuilles d'oseille.
-  Ajouter les lardons et faire rissoler le hachis agrémenté des lardons avec le de beurre.
-  Arroser avec une bouteille de vin rouge de Bourgogne (un passetout grain par exemple), et un demi-litre d'eau, saler, poivrer.
-  Quand la sauce bout, plonger les « treuffes » (pommes de terre Princesse Amandine) coupées en petits cubes.
-  Couvrir et laisser mijoter à feu doux, le temps de cuire parfaitement les pommes de terre.
-  Faire dorer des tranches de pain au beurre.
-  Servir très chaud, sur les croûtes, avec le vin qui a servi à préparer la sauce.
-  Cuit et dégusté à midi, ce sera encore meilleur réchauffé le soir, voire le lendemain avec un œuf poché.