

Les engagements des restaurants et des magasins distributeurs des produits Terres d'Eure&Loir

Les restaurants s'engagent à travailler au minimum avec 5 producteurs adhérents de **Terres d'Eure&Loir**.

Quant aux magasins de produits du terroir, ils doivent proposer les produits de 7 producteurs de la marque au minimum.

Pour faire partie des restaurants ou des magasins distributeurs des produits Terres d'Eure-et-Loir, toute demande est examinée en commission.



Croustillant de pommes de terre d'Eure-et-Loir

(Recette élaborée par Benoît PASQUIER de la confrérie des Fins Gourmets Euréliens)

Prendre une pomme de terre, l'éplucher, la râper à la mandoline pour en faire des pétales de 1 mm d'épaisseur, ne pas les rincer pour garder l'amidon de la pomme de terre, ce qui servira à les coller entre elles à la cuisson.

Disposer les pétales de pomme de terre en forme de rosace sur une plaque à pâtisserie en Téflon beurrée en partant en milieu vers le bord.

Les saler puis les passer au four à 180° jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent colorées et croustillantes comme des chips.

Ces croustillants de pommes de terre peuvent être servis en superposant un dôme de saumon fumé, un croustillant de pommes de terre, un dôme de saumon fumé en terminant par un croustillant de pommes de terre, le tout accompagné d'une crème fraîche légèrement salée et poivrée, mélangée à de la ciboulette ciselée.



Les engagements des producteurs

Ils exercent leur activité en Eure-et-Loir. Ils commercialisent leurs produits en vente directe ou en circuit court.

Les produits **Terres d'Eure&Loir** portent le nom de leur producteur.

Ils respectent une charte portant sur la provenance des produits et les conditions de production. Leur demande est étudiée par une commission d'attribution qui évalue la qualité des produits et notamment gustative.

Rendez-vous sur
www.terres-eure-et-loir.fr
Pour découvrir et acheter en ligne vos produits du terroir

**Terres d'Eure&Loir,
Le goût des origines**

supa-sonis www.supa-sonis.com - Crédit photos : Plaine Vue

Terres d'Eure&Loir Le goût des origines



www.terres-eure-et-loir.fr



Édition 2014

L'Eure-et-Loir est connu pour ses champs de blé et la cathédrale de Chartres, moins pour ses produits du terroir.

Cette lacune est dorénavant comblée avec **Terres d'Eure&Loir**, marque déposée de la Chambre d'Agriculture.

Terres d'Eure&Loir, ce sont plus de 80 agriculteurs et artisans, réunis pour vous faire découvrir leur métier et le goût des produits locaux.

Beaucoup de ces producteurs vendent en direct, à la ferme, sur les marchés ou en magasin. Certains confient aussi leurs produits aux moyennes surfaces locales. Quel que soit le lieu de vente, vous reconnaîtrez facilement les produits **Terres d'Eure&Loir**, grâce au logo rond à 5 oriflammes.

Pour être plus proches de vous, nous avons créé le site Internet de vente en ligne des produits **Terres d'Eure&Loir** :

www.terres-eure-et-loir.fr

Vous pouvez commander les produits et les faire livrer à votre domicile.

Sur ce site, découvrez aussi nos idées recettes, les actualités, les marchés et toutes les informations concernant les producteurs de **Terres d'Eure&Loir** : leur exploitation, leur mode de production et de fabrication, leurs lieux de vente.



Pour connaître les producteurs et acheter les produits :

www.terres-eure-et-loir.fr

