

[Potiron rouge vif d'Etampes](#)



Partager

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Imprimer](#)
- [Email](#)



[> Retour sur la liste des produits](#)

Légumes

#Automne #Hiver

Potiron rouge vif d'Etampes

Le potiron rouge vif d'Etampes, originaire du département de l'Essonne, fait partie des produits emblématiques d'Île-de-France.

Côtelé, ce potiron est caractéristique avec sa couleur qui tire plus vers l'orange que le rouge. Cette variété est plus précoce par rapport aux courges musquées de Provence. Elle se plante au printemps, dès la mi-mai, et se récolte à partir du 1er septembre. Sa durée de conservation est courte par rapport aux autres cucurbitacées, environ jusqu'à la mi-décembre.

Un bon ingrédient pour les soupes d'automne

Le potiron rouge vif d'Etampes aime le climat du sud-Essonne et son terreau, riche en matière organique, notamment argilo-calcaire et où l'eau ne stagne pas. Arrivé à taille adulte, le poids de ce potiron peut peser de 5 à 15 kilos. C'est notamment un bon ingrédient pour les potages, les purées et les quiches.

Crédit photo : [Cueillette du Plessis](#)

Les producteurs :



[#Agriculteur](#)

[Les Potagers du Télégraphe](#)

[Chemin du Larris 91150 ETAMPES](#)



[#Agriculteur](#)

[Les Cueillettes du Plessis de Lumigny et Chanteloup](#)

[Route de Lumigny 77540 LUMIGNY-NESLES-ORMEAUX](#)

Les recettes :



[#Entrée](#)

[#Recette de chef](#)

[#Automne](#)

[**Fondant de potiron**](#)



[#Plat principal](#)

[#Recette de chef](#)

[#Automne #Hiver](#)

[#Champignon](#)

Crumble de potiron et champignons de Paris