



Trucs et astuces !!



Pour répondre aux questions que l'on se pose

REALISATION

- Après avoir sélectionné la bonne variété de pomme de terre, les faire tremper dans de l'eau froide, une fois épluchées pendant 10 minutes avant de bien les sécher dans un torchon
- Choisir une poêle ou sauteuse avec un revêtement anti-adhésif impeccable
- Réaliser la cuisson des pommes de terre en 3 temps dans du beurre et de l'huile. D'abord à feu vif jusqu'à ce qu'elles prennent de la couleur en les remuant souvent. Puis, couvrir et baisser le feu jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Enfin à feu vif pour leur redonner un côté croustillant

SALER EN FIN DE CUISSON UNIQUEMENT

TRUCS ET ASTUCES N° 3

COMMENT BIEN RÉUSSIR SES POMMES DE TERRE SAUTÉES?

CONDITIONS A RESPECTER

CHOISIR LA BONNE VARIETE

Pommes de terre à chair ferme : Amandine, Charlotte, belle de Fontenay, Ratte, Pompadour...

LA PREPARATION

Les pommes de terre doivent être trempées au moins 10 minutes et être épongées au torchon

L'USTENSILE DE CUISSON

Le choix de l'ustensile est crucial. Un anti-adhésif irréprochable

CUISSON EN 3 TEMPS

Avec du beurre ET de l'huile
1- A feu vif
2- A couvert et à feu doux
3- A feu vif pour terminer

SURVEILLANCE ACCRUE

1- A feu vif
2- A couvert et à feu doux
3- A feu vif pour terminer