

# POMMES DE TERRE RISSOLÉES

Recette illustrée

→ Croque'menus p. 220



## Impressum

Contenu, conception, mise en page  
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Photographie  
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Conseils nutritionnels  
Kathrine Balsiger, Belpberg

Traduction  
Gilles Bolliger, Berne

Éditeur  
swisspatat, Berne

1<sup>ère</sup> édition 2018

swisspatat | Case postale | 3001 Berne  
info@swisspatat.ch  
www.patate.ch

## Merci

Nous remercions la maison d'édition Schulverlag plus SA à Berne pour l'autorisation de reproduire les neuf recettes du support didactique Croqu'menus.

**Bildweiser** ▶

**PATATE.CH**

Suisse. Naturellement.



220

Pommes de terre

## Pommes de terre rissolées

mode de préparation  
étuverund

1 cs	2–3 cs huile ou beurre à rôtir	① commencer avec la MEP
200 g	800 g pommes de terre à chair ferme dans le sachet vert ou ligne «haute température» dans le sachet rouge	② laver, peler, rincer couper en dés ③ MEP – maintenant, tu as tout ce qu'il faut ④ chauffer dans une poêle ⑤ ajouter, couvrir réduire la chaleur étuver: 10–15 min à feu doux ⑥ enlever le couvercle et continuer la cuisson à feu moyen encore 15–20 min en remuant de temps en temps ⑦ assaisonner ⑧ ... et servir
	sel	

- Conseil**
- Rissoler les petites pommes de terre nouvelles entières avec la pelure
  - Rissoler avec du romarin frais, de la sauge ou des lamelles d'oignon
  - Pommes de terre en robe des champs (p. 214): év. peler, couper en dés, rissoler à feu moyen 15–20 min
  - Le savais-tu? Il existe une ligne «haute température» pour les plats préparés à feu très vif. Une grande chaleur peut en effet être mauvaise pour les pommes de terre. Grâce à la ligne «haute température», les pommes de terre restent délicieuses et saines.

Image • Tu trouveras des images comme aide pour les étapes de travail ①–⑧.

**Recette** pommes de terre rissolées. Dans: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Croqu'menus. Moyen d'enseignement intercantonal pour l'économie familiale (p. 222). Berne: Schulverlag.



01 | 08 Pommes de terres rissolées Croque'menus p. 220

## MEP pommes de terre rissolées – tout ce dont tu as besoin

[< retour](#)

Type culinaire: chair ferme  
Type culinaire: haute température

PATATE.CH



02 | 08 Pommes de terres rissolées Croque'menus p. 220

**Laver, éplucher, rincer, couper en cubes de même taille**

[< retour](#)

**PATATE.CH**



03 | 08 Pommes de terres rissolées Croque'menus p. 220

## MEP pommes de terre rissolées – c'est parti

[< retour](#)

Type culinaire: chair ferme  
Type culinaire: haute température

PATATE.CH



04 | 08 Pommes de terres rissolées Croque'menus p. 220

**Faire chauffer de l'huile ou du beurre à rôtir**

[< retour](#)

PATATE.CH

Attention, l'huile peut gicler!



1



2

05 | 08 Pommes de terres rissolées Croque'menus p. 220

**Ajouter les pommes de terre, couvrir, faire revenir**

[< retour](#)

PATATE.CH



15-20  
min.

06 | 08 Pommes de terres rissolées Croque'menus p. 220

**Faire dorer les pommes de terre en les retournant plusieurs fois**

[< retour](#)

PATATE.CH



07 | 08 Pommes de terres rissolées Croque'menus p. 220

**Saler**

[< retour](#)

**PATATE.CH**



08 | 08 Pommes de terres rissolées Croque'menus p. 220

**Maintenant, tu peux servir**

[< retour](#)

**PATATE.CH**