

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

Recette illustrée

→ Croque'menus p. 214



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^{ère} 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.



214

Pommes de terre

Pommes de terre en robe des champs

mode de préparation
cuire à la vapeur sur
le panier-vapeur

	eau
200 g	800 g pommes de terre à chair ferme

dans le sachet vert

- ① commencer avec la MEP
- ② verser jusqu'à hauteur de la grille ou du panier
- ③ peser
- ④ laver,
- ⑤ déposer sur la grille ou dans le panier,
→ conseil : verser 1/2 cc de sel dessus
- ⑥ couvrir
porter à ébullition
- ⑦ cuire à feu doux
cuisson:
panier-vapeur (p. 42) 30–50 min
marmite à pression (p. 60) 6–10 min
- ⑧ ...et servir

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

Recette pommes de terre en robe des champs. Dans: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Croqu'menus. Moyen d'enseignement intercantonal pour l'économie familiale (p. 214). Berne: Schulverlag.



01 | 08 Pommes de terres en robes des champs Croque'menus p. 214

Type culinaire: chair ferme

MEP pommes de terre en robe des champs – tout ce dont tu as besoin

PATATE.CH

[< retour](#)



02 | 08 Pommes de terres en robes des champs Croque'menus p. 214

Remplir d'eau jusqu'au panier-vapeur

[< retour](#)

PATATE.CH



1

Tarer = mettre à zéro



2

03 | 08 Pommes de terres en robes des champs Croque'menus p. 214

Peser : poser le récipient sur la balance, tarer, peser

[< retour](#)

PATATE.CH



04 | 08 Pommes de terres en robes des champs Croque'menus p. 214

Laver les pommes de terre

[< retour](#)



05 | 08 Pommes de terres en robes des champs Croque'menus p. 214

Poser les pommes de terre sur le panier-vapeur, couvrir

[< retour](#)

PATATE.CH



06 | 08 Pommes de terres en robes des champs Croque'menus p. 214

Porter à ébullition

[< retour](#)

PATATE.CH



07 | 08 Pommes de terres en robes des champs Croque'menus p. 214

Cuire à la vapeur

[< retour](#)



08 | 08 Pommes de terres en robes des champs Croque'menus p. 214

Maintenant, tu peux servir

[< retour](#)

PATATE.CH