

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Recette illustrée

→ Croque'menus p. 217



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.



	5 dl eau	① commencer avec la MEP ② porter à ébullition dans une casserole remplie d'eau jusqu'au panier-vapeur	Purée de pommes de terre Purée de pommes de terre préparation dans l'autocuiseur p 60 (économie de temps et d'énergie)
	1 cc sel	④ MEP - maintenant, tu as tout ce qu'il faut ⑤ assaisonner	
	1 kg pommes de terre farineuses dans le sachet bleu	③ laver, peler, rincer couper en morceaux, ajouter cuisson: 20-25 min à feu doux égoutter, réserver	⑥ fermer l'autocuiseur ⑦ cuire, temps de cuisson 4-5 min. ⑧ jeter l'eau ⑨ remettre les pommes de terre dans l'autocuiseur
	2-2½ dl lait 30 g beurre	⑩ mettre dans la casserole utilisée ajouter les pommes de terre en utilisant le passe-vite <i>écraser</i> remuer énergiquement à feu doux la purée doit être légère et aérée	
	sel, muscade	⑪ vérifier l'assaisonnement <i>et servir</i>	

Image • Tu trouveras des images comme aide pour les étapes de travail ① - ⑪.

Recette purée de pommes de terre. Dans: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Croqu'menus. Moyen d'enseignement intercantonal pour l'économie familiale (p. 217). Berne: Schulverlag.



01 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

Type culinaire: chair farineuse

MEP purée de pommes de terre – tout ce dont tu as besoin

PATATE.CH

[< retour](#)



02 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

Remplir d'eau jusqu'au panier-vapeur

[< retour](#)

PATATE.CH



03 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

Laver, éplucher, rincer, couper en morceaux

[< retour](#)

PATATE.CH



04 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

MEP purée de pommes de terre – c'est parti

[< retour](#)

Type culinaire: chair farineuse

PATATE.CH



05 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

Assaisonner

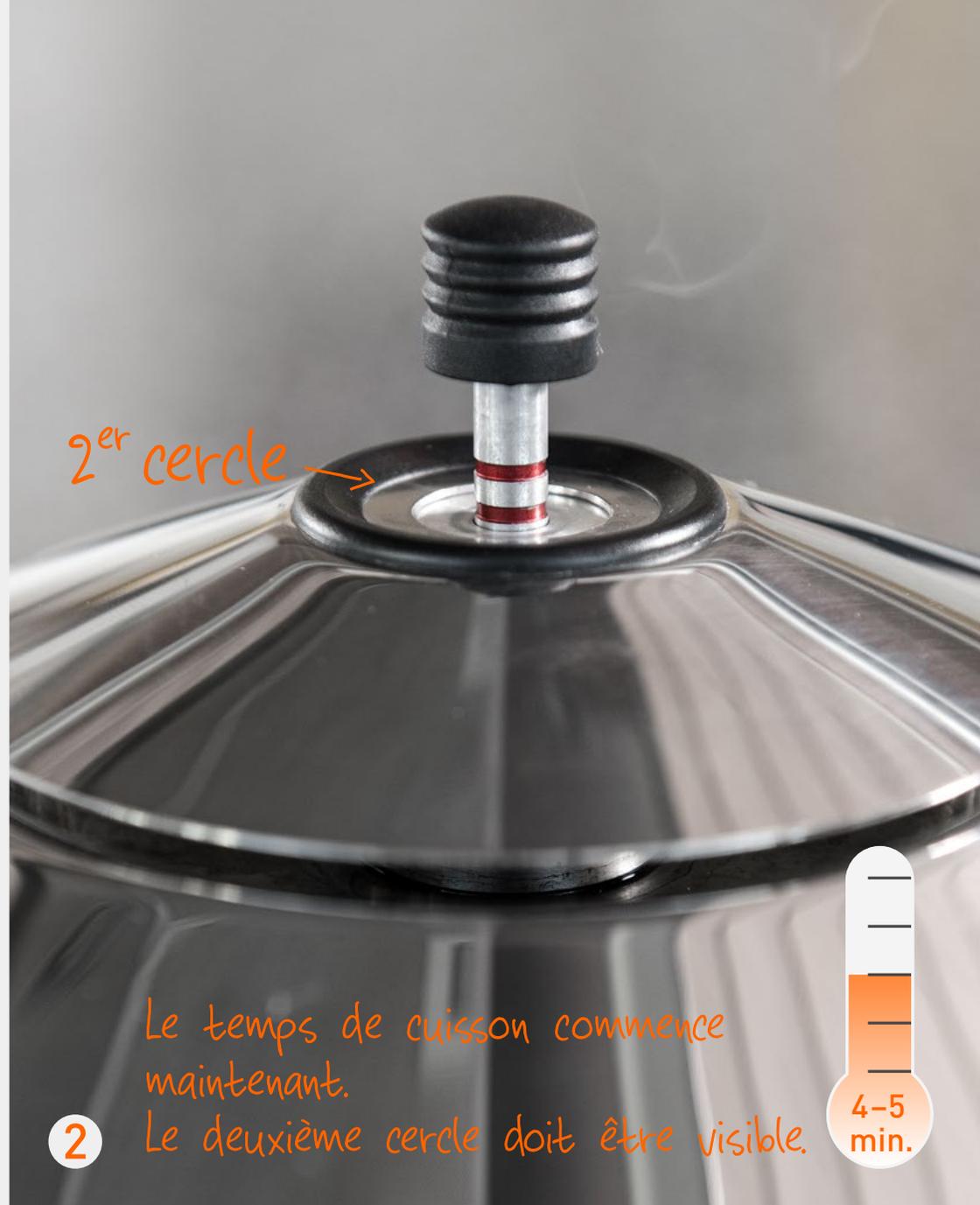
[< retour](#)



06 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

Fermer l'autocuiseur

[< retour](#)





08 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

Faire refroidir auparavant le bord de l'autocuiseur sous l'eau froide et ouvrir après

PATATE.CH

[< retour](#)



09 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

Jeter l'eau, remettre les pommes de terre dans l'autocuiseur

[< retour](#)

PATATE.CH



10 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

Écraser jusqu'à ce que la purée soit aérée et chaude

[< retour](#)

PATATE.CH



11 | 11 Purée de pommes de terres Croque'menus p. 217

Maintenant, tu peux servir

[< retour](#)

PATATE.CH