

SALADE DE POMMES DE TERRE

Recette illustrée
--> Croque'menus p. 215

Pommes de terre

215

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



commencer avec la MEP Salade de pommes 800 g pommes de terre de terre à chair ferme cuire (p. 214), > utiliser les illustrations «pommes de terre en robe des champs» peler encore chaudes, les couper en tranches ou en dés dans une terrine 1 dl eau 2 cc bouillon de porter à ébullition dans une casserole légumes 4 cs vinaigre ajouter, mélanger, verser sur les pommes de terre 1 cc moutarde 2 cs mayonnaise mélanger 2 cs yogourt nature sel, poivre assaisonner préparer, hacher, incorporer, verser sur ajouter les pommes de terre év. ½ oignon les pommes de terre, mélanger délicatement conseil: nettoyer le bord du saladier laisser reposer 30 min, à couvert laver, ciseler, parsemer et servir 1 botte de ciboulette **Conseil** • Arroser les pommes de terre chaudes de bouillon, remplacer les autres ingrédients

- par une sauce à salade (p. 176)
- Remplacer la ciboulette par du persil, du basilic, du cerfeuil ou de l'aneth
- A volonté, ajouter du jambon, de la saucisse, du thon, du fromage, des œufs durs, des radis, du poivron, des tomates

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

Recette salade de pomes 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. 215). Berne: Schulverlag.



01 | 07 Salade de pommes de terres Croque'menus p. 215

MEP salade de pommes de terre - tout ce dont tu as besoin

Type culinaire: chair ferme

PATATE.CH



02 | 07 Salade de pommes de terres Croque'menus p. 215

Éplucher les pommes de terre chaudes, couper en rondelles, mettre dans le saladier



03 | 07 Salade de pommes de terres Croque'menus p. 215

Porter à ébullition, ajouter du vinaigre, mélanger, verser sur les pommes de terre



04 | 07 Salade de pommes de terres Croque'menus p. 215

Mélanger, assaisonner



05 | 07 Salade de pommes de terres Croque'menus p. 215

Ajouter les pommes de terre, mélanger délicatement



06 | 07 Salade de pommes de terres Croque'menus p. 215



07 | 07 Salade de pommes de terres Croque'menus p. 215

Couper finement la ciboulette, répartir dessus et servir