



Pomme de terre ditta (chair ferme)

Mode de conservation

Idéalement dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

Bac à légume (4° à 8°) – peu fragile

Mode et temps de cuisson

Vapeur : 15 minutes environ

A l'eau : 20 minutes environ

A la poêle : faire chauffer l'huile de tournesol et ajouter les pommes de terre coupées en dés environ 20 minutes à feu vif (mélanger régulièrement). Possibilité de les précuire à l'eau 5 minutes.

Association de saveur

Epices : sel – poivre

Matière grasse : beurre – crème fraîche

Herbes aromatiques : persil – ciboulette – coriandre – estragon – thym – romarin...

Légumes et assimilés : carotte – champignon – poireau – salade verte...

Accompagne : viandes blanches – viandes rouges – omelette – poissons...

Fromages : raclette

Idées de recette

Salade de pomme de terre vapeur au filet de hareng – poulet aux pomme de terre sautées – parmentier de canard...