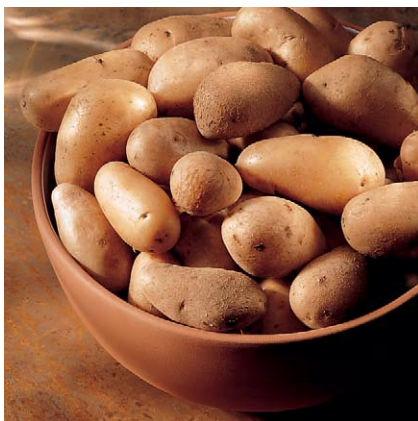


Pommes de terre en robe des champs

Variétés préconisées

Nicola, Stella, Charlotte, Granola, Ostara



Pommes de terre en robe des champs

Accompagnement pour 4 personnes

800 g–1 kg de **potatoes** lavées et bien brossées, surtout si la pelure est censée être mangée ● Couper les parties vertes et retirer les embryons de germes avec la pointe d'un couteau ● Cuisson dans la cocotte-minute: mettre de l'eau jusqu'à la grille ● Disposer les pommes de terre au plus jusqu'aux $\frac{2}{3}$, fermer et mettre en cuisson ● Refroidir la cocotte lentement (mode d'emploi du fabricant) pour éviter l'éclatement de la peau ● Temps de cuisson: 7–12 minutes, suivant grosseur et variété ● Cuisson à l'eau ou au panier-vapeur ● Garder au chaud: dans un panier isolées ou dans un bol, enveloppées dans un linge.



Cuisson en cocotte-minute

Mettre de l'eau jusqu'à la grille, disposer les pommes de terre au plus jusqu'aux $\frac{2}{3}$, les plus grosses en bas, les plus petites en haut.



Test de cuisson

La lame d'un couteau pointu plantée jusqu'au centre ne rencontre pas de résistance. Tester les plus grosses pommes de terre.

Conseils

- Choisir le panier-vapeur pour cuire une petite quantité.
- Pour les rösti, cuire les pommes de terre la veille.