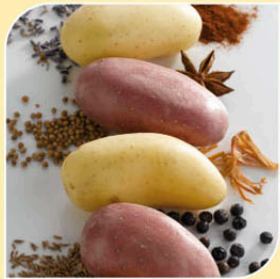


LES POMMES DE TERRE, 1001 IDÉES RECETTES PLEINES DE SAVEURS !

Il n'existe pas une mais des pommes de terre. Choisissez-les en fonction de l'usage que vous souhaitez en faire, à l'aide de ce tableau :



À la vapeur, à l'eau
(salades, raclette..)



Rissolées, sautées,
en gratin, en ragout



Au four
(cuites entières avec la peau)



Potages,
soupes



Purée



Frites

		À la vapeur, à l'eau	Rissolées, sautées, en gratin, en ragout	Au four	Potages, soupes	Purée	Frites
Chair Ferme	AMANDINE	2	1				
	ANNABELLE	2	2				
	CHARLOTTE	1	2				
	CHÉRIE	2	1				
	FRANCELINE	1	2				
	POMPADOUR	2	1				
	RATTE	2	2				
	ROSEVAL	1	1				
Chair Fondante	AGATA		1	1			
	MONALISA				1	1	1
	NICOLA	1	2				
	SAMBA			2			
Chair Farineuse	BINTJE			1	2	2	2
	CAESAR			1	2	2	2
	MANON		1	1	1	1	1
	MARABEL			1	1	1	1
	VITELLOTTE					1	

1 adapté 2 particulièrement adaptés

D'autres variétés peuvent vous être proposées par votre magasin.

Conservez vos pommes de terre dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, par exemple dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Pour une cuisson homogène, choisissez des pommes de terre de même calibre.

Faites le plein d'idées recettes sur le site

www.cnipt.com