|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITREPommes de terre rissolées(noisettes) | BASE**4** | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFPomme de terre levées à la cuillère à racine, blanchies et rissolées | VALEUR NUTRITIONNELLE | PHOTO/DESSIN/SCHEMA |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENREES | VALORISATION |
| NATURE | U | A | B | C | D | E | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| **A – Pommes noisette :**- Lever les pommes noisette à la cuillère- Les rincer en les brassant et réserver les pommes dans de l’eau très froide- Blanchir les pommes de terre :- Les disposer sur une seule épaisseur dans une grande sauteuse ou dans un rondeau plat- Mouiller à l’eau froide à 1 à 2 cm au-dessus des pommes de terre et ne pas saler- Porter à ébullition très rapidement sur un feu vif- Egoutter immédiatement et ne pas rafraîchir- Rissoler les pommes de terre : - Remettre la sauteuse sur un feu vif- Ajouter l’huile et la chauffer fortement (180-190°C)- Verser les pommes de terre en veillant à ce qu’elles ne se superposent pas- Ne pas remuer durant quelques minutes - Les faire sauter vivement afin de les colorer légèrement- Terminer la cuisson en plaçant le récipient durant quelques minutes dans un four très chaud (240°C)- Les remuer de temps en temps pour uniformiser la coloration- Egoutter soigneusement les pommes rissolées - Débarrasser dans une calotte, les saler et ajouter le beurre cru découpé en petites parcelles | BOUCHERIECREMERIEBeurreFRUITS/LEGUMESPomme de terre (Bintje)ECONOMATHuileSel finCAVEDIVERS | KgKgLKg | 0.0201.3000.04PM |  |  |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :** |