|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE  Pommes de terre rissolées  (noisettes) | BASE  **4** | | DATE | AUTEUR | | | REFERENCE | | | | | | |
| DESCRIPTIF  Pomme 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 | QTE  TOTALE | PU HT | PT  HT |
| **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 | | BOUCHERIE CREMERIEBeurreFRUITS/LEGUMES Pomme de terre (Bintje)  ECONOMAT  Huile  Sel fin  CAVE  DIVERS | | Kg  Kg  L  Kg | 0.020  1.300  0.04  PM |  | |  |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :** | | | | | | | | | | | | | |