# COUNTRY FRIES

Recette illustrée

→ Croque'menus p. 220

## Impressum

**Contenu, conception, mise en page**
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

**Photographie**
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

**Conseils nutritionnels**
Kathrine Balsiger, Belpberg

**Traduction**
Gilles Bolliger, Berne

**Éditeur**
swisspatat, Berne

1ère édition 2018

swisspatat | Case postale | 3001 Berne
info@swisspatat.ch
www.patate.ch

**Merci**
Nous remercions la maison d'édition Schulverlag plus SA à Berne pour l'autorisation de reproduire les neuf recettes du support didactique Croqu'menus.



Bildweiser

PATATE.CH

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE




# ~~Pommes de terre au four~~

Country Fries

cuisson au four

| | |
|---|---|
| **800 g pommes de terre à chair ferme** (type culinaire «haute température» dans le sachet rouge) | ① commencer avec la MEP<br>② (→ avec la brosse) laver, év. peler, rincer, partager en petits bateaux ~~déposer sur une plaque à gâteau préparée~~, essuyer partie coupée vers le haut |
| **huile** | ③ MEP – maintenant, tu as tout ce qu'il faut<br>④ ~~badigeonner la partie coupée~~ verser dessus, mélanger<br>⑤ cuisson : milieu du four à 200–220° C, 30–40 min |
| **sel** | ⑥ assaisonner<br>⑦ ... et servir |

**Conseil**
- Parsemer les pommes de terre de romarin frais ou de cumin avant la cuisson
- Le savais-tu? Il existe une ligne «haute température» pour les plats préparés à feu très vif. Une grande chaleur peut en effet être mauvaise pour les pommes de terre. Grâce à la ligne «haute température», les pommes de terre restent délicieuses et saines.

Image
- Tu trouveras des images comme aide pour les étapes de travail ① – ⑦.


**Recette** pommes de terre au four. Dans: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Croqu'menus. Moyen d'enseignement intercantonal pour l'économie familiale (p. 220). Berne: Schulverlag.

01 | 07 Country Fries Croque'menus p. 220

Type culinaire: haute température

# MEP country fries – tout ce dont tu as besoin

PATATE.CH

< retour

02 | 07 Country Fries Croque'menus p. 220

# Laver, rincer, couper en petits bateaux de même taille, essuyer

PATATE.CH

< retour

03 | 07 Country Fries Croque'menus p. 220

# MEP country fries – c'est parti

Type culinaire: haute température

PATATE.CH

< retour

# Verser l'huile dessus, mélanger

< retour

**05** | 07 Country Fries Croque'menus p. 220

# Cuire au milieu du four

PATATE.CH

< retour

**06 | 07** Country Fries Croque'menus p. 220

# Saler

< retour

**07 | 07** Country Fries Croque'menus p. 220

# Maintenant, tu peux servir

PATATE.CH

< retour