



QUELLES POMMES DE TERRE CHOISIR ?

Les variétés de pommes de terre sont réparties en plusieurs catégories en fonction de leur teneur en amidon, en sucres, en matières sèches,, etc

Ces caractéristiques leur confèrent des aptitudes culinaires différentes: teneur à la cuisson, coloration à la friture, goût plus ou moins sucré, taille des pommes de terre,,

Alors en fin gourmet que vous êtes, choisissez bien vos pommes de terre en fonction de leur utilisation, Vous réussirez à coup sûr vos recettes!



Les chairs fermes

Rouges ou blanches, ces variétés à faible teneur en matières sèches sont idéales à la vapeur pour les raclettes & les salades et aussi pour des pommes de terre rissolées, qui ne finissent pas en bouillie! Le calibre de ces pommes de terre est moyen pour une présentation réussie,

Les consommations

Ce sont les couteaux suisses des pommes de terre! Idéales pour la purée, la cuisson au four et la soupe. Elles dépannent aussi pour une tournée de frites imprévue! Le calibre est supérieur aux « chair fermes », on gagne du temps à l'épluchage!

Les fritables

Incontournables pour accompagner le poulet du dimanche! Elles promettent de jolies frites dorées croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur! Pourquoi? Grâce à un fort taux de matières sèches et un faible taux de sucre, Calibre important = Gain de temps