

# *Les Pommes de Terre*

## *En robe des Champs*

### *À la cocotte pression*

Mettre les pommes de terre lavées ou épluchées dans 2 cm d'eau salée.

Faire cuire 8 minutes après que la cocotte se met à siffler.

### *À la casserole*

Mettre les pommes de terre lavées ou épluchées dans 4 cm d'eau salée, couvrir.

Faire cuire environ 20 minutes: la pointe du couteau doit entrer sans peine dans la pomme de terre.

## *En purée*

Il vaut mieux utiliser des pommes de terre "spécial purée".

Une fois les pommes de terre cuites, les écraser aussitôt (avec le "K" du Kenwood).

Ajouter du lait chaud, du beurre et du poivre.

## *Rissolées*

Il vaut mieux utiliser des pommes de terre "spécial vapeur, rissolées"

Faire revenir des oignons dans une sauteuse avec de l'huile d'olive.

Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en cubes ou en rondelles, saler. Laisser cuire à feu doux au moins 45 minutes, en remuant délicatement de temps en temps. Vérifier la cuisson.

Avant de servir, augmenter la puissance du feu pour faire caraméliser les bords.

## *Au four: gratin dauphinois*

Il vaut mieux utiliser des pommes de terre "spécial four".

Couper les pommes de terre en rondelles très fines.

Dans un plat à gratin, disposer les rondelles avec du beurre, de la crème fraîche, du sel, du poivre, recouvrir de gruyère.

Faire cuire au four 180°C pendant au moins 1h30. Recouvrir de papier aluminium si le dessus noircit trop.