

# LES POMMES DE TERRE, 1001 IDÉES RECETTES PLEINES DE SAVEURS !

Il n'existe pas une mais des pommes de terre. Choisissez-les en fonction de l'usage que vous souhaitez en faire, à l'aide de ce tableau :



A la vapeur, à l'eau  
(salades, raclette...)



Rissolées, sautées,  
en gratin, en ragoût



Au four  
(cuites entières avec la peau)



Potages,  
soupes



Purée



Frites

Chair Ferme	AMANDINE						
	ANNABELLE						
	CHARLOTTE						
	CHÉRIE						
	FRANCELINE						
	NICOLA						
	POMPADOUR						
	RATTE						
Chair Fondante	AGATA						
	MONALISA						
	SAMBA						
Chair Farineuse	BINTJE						
	CAESAR						
	MANON						
	MARABEL						

Informations indicatives, reportez-vous aux mentions d'usage figurant sur l'emballage.

D'autres variétés peuvent vous être proposées dans votre magasin. Conservez vos pommes de terre dans un endroit sec, à l'abri de la lumière. Pour une cuisson homogène, choisissez des pommes de terre de même calibre.