

TECHNIQUE (S) DE BASE		POMME DE TERRE FAÇONNEE		Page 430-432 Mouysset Justine
DEFINITION		Préparation de pommes de terre destinée à les conserver en forme. L'objectif sera d'éviter de les faire éclater à la cuisson.		
quantités		unité	poids	<u>Progression : Pomme rissolée (cocotte, château...)</u> 10 pers <i>Soit 250 gr/pers</i> Eplucher, laver et tourner les pommes de terre en pommes cocottes. Les blanchir (départ à eau froide). Egoutter les pommes, les saisir dans un sautoir contenant de l'huile chaude. Ajouter ensuite le beurre. Colorer sur toutes les faces. Enfourner alors à 200 °C durant 7 à 10 min (à découvert). Egoutter les pommes cocotte et les lier au beurre frais. Assaisonner.
Pomme de terre BF 15		Kg	2,500	
Huile		L	0,10	
Beurre		Kg	0,050	
Finition : Beurre frais		Kg	0,030	
Commentaires	Tailles concernées : pommes cocottes, noisettes, château ... Il est également possible de faire rissoler des tubes de pomme de terre.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
TOURNER	Taille irrégulière	La taille et la forme doivent être régulières pour une homogénéité de cuisson.
BLANCHIR	Départ à l'eau froide	Il permet une hydratation optimale de la pomme de terre et limite son oxydation.
	Ebullition longue	Début de cuisson de la périphérie de la pomme et formation de points noirs durant le rissolage.
	Ne pas rincer	Cela refroidirait la pomme et limiterait le saisissement.
RISSOLER	Beurre brûlé	La matière grasse de départ doit être de l'huile ou du beurre clarifié. Ne pas saisir au beurre : il brûlerait.
	Les pommes collent	Le saisissement permet d'obtenir une croûte qui limite l'accrochage des pommes au fond du sautoir.
	Coloration irrégulière	La cuisson au four permet d'obtenir une cuisson régulière.
	Cuisson à découvert	Les couvrir les cuirait en ambiance humide. Elles ramolliraient.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Cuisson des pommes de terre :

- Dans un liquide : La pomme de terre va absorber de l'humidité extérieure pour permettre une hydratation des grains d'amidon. Il faudra utiliser des pommes de terre à chair ferme si elles doivent rester entière ou des pommes farineuses si elles sont transformées en purée.
- Dans une matière grasse : Lors d'une cuisson sautée ou traitée en friture, la pomme de terre perd une grande partie de son humidité. Parallèlement elle absorbe de la matière grasse. Il faudra utiliser des pommes de terre à chair ferme (sautées, rissolées) ou farineuse (frites).

Variétés de pommes de terre :

Pomme de terre farineuse : Bintje, Caesar, Manon, Marabel, Estima, Marion => frite, purée, potage ... Pas de tenue à la cuisson.

Pomme de terre fondante : Agata, Monalisa, Nivola, Samba => Rissolées, en robe des champs au four, ragout, gratin ... Elles se gorgent des parfums de l'aliment en cuisson.

Pomme de terre ferme : Amandine, Charlotte, Ratte, Roseval ... => sautées, en salade, à l'anglaise, vapeur ... Tenue parfaite à la cuisson.

Les pommes de terre sont composées d'eau (80%), d'amidon (15%), de protéines, de fibre et de sucre. Les pommes de terre à chair ferme comportent moins de 20 % d'extraits secs alors que les pommes de terre de consommation en contiennent plus de 20 %. Moins elle contient d'extraits secs, moins elle est tentée de s'hydrater et plus elle a de tenue à la cuisson. Pour la pomme frite, le choix se porte vers une pomme de terre qui est capable d'absorber peu d'huile de friture (présence au fort taux d'extraits secs)

La cuisson des pommes de terre peut être considérée comme celle des viandes. Il existe des cuissons simples avec brunissement (Sauter, frire) ou sans brunissement (pocher, vapeur). Il est possible de coupler deux cuissons différentes (pocher/sauter, pocher/frire). Le but étant de cuire à cœur puis de colorer.

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Tailler des légumes (TT 112) ; tourner des légumes (TT 113);
Garniture à base de pulpe de pomme de terre (TT 432); légumes frits (TT 413).