

Intitulé du plat			Type de plat		
Pommes de terre Anna					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Pommes de terre « bintje ou charlotte »	gr	800	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Eplucher les p.d.t.et les réserver dans un bassin d'eau froide pour éviter qu'elles ne noircissent. Clarifier le beurre. Emincer les pommes de terre à l'aide d'une mandoline en tranches de 3 mm d'épaisseur. Réunir les pommes de terre dans un récipient, sans les laver, les assaisonner, mélanger. Disposer les rondelles de pommes de terre dans le fond de la poêle beurrée en les disposant en rosace. Minimum 2 à 3 couches. Laisser cuire à feu modéré. Elles colorent lentement et se collent entre elles. Lorsque le dessous est bien doré, basculer la poêle pour retirer l'excédent de beurre fondu. Disposer une assiette dans la poêle ou platine. Retourner l'ensemble d'un coup sec pour retourner la galette de pommes de terre. Colorer. Déposer sur plaque allant au four. Poursuivre la cuisson à 170° +/- 30 à 40 minute 	
Beurre	gr	80	1.2		
Sel, poivre			1.3		
			1.4		
<i>Variante</i>			1.5		
Graisse de canard	gr	80	1.6		
			1.7		
			1.8		
			1.9		
			1.10		
			Schéma ou dessin ou photo		
					