

Pommes de terre en robe des champs

Ingrédients :

Panier vapeur (voir p.10)

Pommes de terre

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

1,5 kg

25 cl

Grande cocotte

2,5 kg

40 cl

Préparation :

- 1 - Lavez les pommes de terre.
- 2 - Disposez-les dans le panier vapeur.
- 3 - **Ajoutez l'eau au fond de la cocotte.**
- 4 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
HAUT :	Mini	Mini
BAS :	Maxi	Maxi
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	15 mn	15 mn

Conseils / Notes :

- Idéale pour accompagner du poisson ou une raclette.
