



Vert pour choisir local

.....
Ingrédients en **vert** = cultivés
ou produits localement



Potatoes



Milk



Butter

Célébrez les saisons avec
les formes et les couleurs
amusantes de la récolte.

**Consultez notre menu
pour plus d'idées
d'accompagnement !**

Pommes de terre au four / Bols de purée de pommes de terre

Par Jenny & Rosie

Rendement : 50 x portions

1) Pommes de terre au four

Ingrédients

50 moyens-grands **Pommes de terre** Russet ou autres **pommes de terre** à cuire au four, frottées

Préparation

Note: Smaller appetites might prefer ½ potato.

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Placer les pommes de terre sur une plaque à pâtisserie ou directement sur des grilles de four propres. Cuire au four de 60 à 90 minutes, jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F (74 °C) et que les pommes de terre soient tendres.
3. Maintenir au chaud à une température interne minimale de 140 °F (60 °C), dans le four ou sur la table à vapeur. Au moment de servir, fendre presque entièrement avec un couteau bien aiguisé.
4. Ajouter les garnitures désirées (voir Créez votre assiette ! À la page suivante pour des suggestions) aux pommes de terre au four ou les placer sur le côté ou dans un bar à salade. Ajouter des garnitures copieuses comme des bâtonnets de poulet ou du bœuf peut donner cette recette plus de portions.

2) Bols de purée de pommes de terre

Ingrédients

25 lb (11,3 kg) **Pommes de terre**, épluchées et coupées en morceaux de 1 po
1 ½ tasse (375 ml) Sel
¼ tasse (60 ml) **Beurre**
12 tasses (2,5 L) **Lait**, réchauffé au micro-ondes ou dans une petite casserole

Préparation

1. Placer les pommes de terre dans une grande casserole. Ajouter du sel et suffisamment d'eau pour couvrir. Couvrir et porter à ébullition, puis réduire le feu à moyen. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 20 minutes.
2. Égoutter et retourner au pot. Ajouter le beurre et le lait et écraser jusqu'à consistance lisse. Tenir au chaud à au moins 140 °F (60 °C) dans le four ou sur la table à vapeur jusqu'au besoin. Pour la purée de pommes de terre à l'ail, ajouter 4 gousses d'ail râpées pendant la purée.
3. Placer les portions dans des bols ou sur des assiettes. Ajouter les garnitures désirées (voir la liste ci-dessous) à la purée de pommes de terre ou les placer sur le côté ou dans un bar à salade.



Créez votre assiette !

Idées de garnitures, d'accompagnements et de bar à salade

Avec le service de plats à l'assiette, nous vous recommandons de servir la recette de base et d'offrir l'un des extras ou garnitures suivants sur le côté afin que chacun puisse personnaliser son repas à son goût.

- ★ **Beurre**
- ★ **Crème sûre**
- ★ **Fromage râpé**
- ★ **Le Chili**
- ★ **Taco boeuf**
- ★ **Fèves au lard**
- ★ **Sauce**
- ★ **Fromage en grains et sauce**
- ★ **Sauce au fromage** (voir recette [Macaroni au fromage](#)) **et brocoli**
- ★ **Salsa** mélangée avec des **haricots**
- ★ **Poulet, porc ou bœuf** – coupé en lanières et cuit
- ★ **Bâtonnets de poulet** croustillants (voir [recette](#)) – coupés en morceaux
- ★ **Bacon** émietté
- ★ **Ciboulette ou oignons verts** – tranchés
- ★ **Maïs** en épi
- ★ **Brocoli** – cuit ou cru
- ★ **Salade arc-en-ciel** :
 - ★ **Carottes** – bâtonnets ou râpés
 - ★ **Poivre doux**
 - ★ **Maïs**
 - ★ **Concombre**
 - ★ **Laitue** ou autres **légumes verts**
 - ★ **Tomate** – coupée en dés
 - ★ **Chou rouge**
 - ★ **Fruit**

Équipement

- 2-4 grandes plaques à pâtisserie
- 2-4 plats pour table à vapeur pour la tenue et les côtés

Remarque des auteurs

“Les pommes de terre au four sont une merveilleuse alternative pour les personnes sans gluten car elles sont si polyvalentes. Qu’il s’agisse d’une pomme de terre taco ou à l’italienne avec de la tomate, de la viande et du fromage, vous ferez plaisir à quelqu’un qui, autrement, ne goûtera peut-être pas les mêmes saveurs que Assurez-vous de rester séparé et d’être conscient de toute contamination croisée par le gluten !”

– Jenny & Rosie

Conseils & astuces

Mesures de conversion

- 1 lb (454 g) de pommes de terre = 1-2 moyennes / grosses = environ 2 tasses de purée

Contrôle des déchets

Utiliser les restes de pommes de terre dans les soupes, la purée de pommes de terre ou les galettes de poisson. La purée de pommes de terre peut être congelée.

Ajouter des légumes !

Préparer une purée végétarienne que les enfants adoreront en échangeant des fleurons de navet, de carottes, de patate douce ou de chou-fleur contre certaines pommes de terre.