

Pommes de terre sautées



Ingrédients nécessaires

pomme de terre : 10
huile : 2cs
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Le menu a été choisi mais il manque un féculent. Pourquoi pas des pommes de terre sautées ? Elles sont si simples à préparer et si bonnes à déguster. Lapinou va tout t'expliquer. Tu as besoin de l'aide d'une grande personne pour réussir cette recette.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Tu es de corvée pour éplucher les patates ! Choisis une sorte de pomme de terre destinée à être cuisinée en pommes de terre sautées. Ces indications sont présentes sur les filets de pommes de terre en supermarché. N'hésite pas à demander conseil à un adulte. Une fois tes pommes de terre épluchées, rince-les et sèche-les.



Etape 2

Découpe tes pommes de terre en rondelles comme sur la photo.



Etape 3

Mets l'huile à chauffer dans une cocotte (si possible en fonte).



Etape 4

Une fois que l'huile est chaude, demande à un adulte de mettre les pommes de terre dans la casserole. Remue bien.



Etape 5

Une fois que les pommes de terres sont dorées, ajoute le sel, puis le poivre.



Etape 6

Couvre ta cocotte et laisse cuire les pommes de terre pendant 25 minutes environ en remuant régulièrement, à feu moyen.



Etape 7

Rouvre la cocotte, tes patates sont prêtes. Elles ne doivent plus être dures à l'intérieur. Sinon, fais-les cuire encore un peu. Bon appétit !

