

# DIPLÔME DE

## Champion de la pomme de terre

ATTRIBUÉ À :

.....



Félicitations

Tu es devenu un expert de la pomme de terre !

Colle  
tes  
parents !

La pomme de terre  
est : une racine ?  
un tubercule ?  
un bulbe ?

Un tubercule

Que faut-il faire  
pour bien conserver les  
pommes de terre à la maison ?

Il faut les mettre au frais et dans le noir.  
Quand on n'a pas de cave, le bac à légumes  
du réfrigérateur convient aussi.

Combien y a-t-il  
de familles de  
pommes de terre ?

Il existe 3 grandes familles  
de pommes de terre :  
Vapeur, Rissolées -  
Four, Purée -  
Spéciales Frites



Comité National  
Interprofessionnel  
de la Pomme de Terre

www.cnipt-pommesdeterre.com

Épate  
tes parents  
et  
prépare le repas !

### Gratin de pommes de terre au roquefort et aux noix

Pour 4 mini-gratins :

- 1 Lave 4 pommes de terre pour cuisson à l'eau, puis plonge-les dans une casserole d'eau salée. Démarre la cuisson à froid, porte à ébullition et laisse cuire environ 20 minutes.
- 2 Laisse refroidir les pommes de terre cuites, puis épluche-les et taille-les en petits cubes.
- 3 Coupe 80 grammes de roquefort en petits morceaux. Écrase grossièrement 8 cerneaux de noix.
- 4 Répartis les cubes de pommes de terre dans des barquettes de cuisson ou des petits ramequins allant au four. Ajoute les morceaux de roquefort et les brisures de noix.
- 5 Passe les mini-gratins environ 5 minutes sous le gril du four. Tes gratins sont prêts ! Sers-les accompagnés d'une salade verte...

Fais-toi aider d'un adulte pour les cuissons.