

POMMES DE TERRE AUX HERBES SALÉES

Ingrédients

- 1 livre de patates nouvelles
- 1 cuillerée à table de beurre
- 2 cuillerées à table d'huile d'olive
- 1 cuillerée à thé de poudre d'ail
- 2 cuillerées à table d'herbes salées¹
- ½ cuillerée à thé d'aneth
- ½ cuillerée à thé de thym

Préchauffer le four jusqu'à 375° F. Dans un plat allant au four, faire fondre le beurre avec l'huile et ajouter les autres ingrédients. Mélanger pour bien enrober les pommes de terre d'huile. Faire cuire au four pendant 50-60 minutes, remuant toutes les 10 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Pour 4 à 6 personnes.

ACTIVITÉS

1. Combien de variétés de pommes de terre trouvez-vous dans votre supermarché local? Faites des recherches sur Internet pour trouver les qualités spécifiques de chacune.
2. Quelle(s) région(s) des États-Unis sont connues pour la culture des pommes de terre?
3. Sous quelles formes différentes avez-vous mangé des pommes de terre?
4. Décrivez en français comment préparer les pommes de terre frites...en purée....rôties au four....bouillies....à la vapeur.
5. Faites des recherches sur Internet pour trouver la valeur nutritive des pommes de terre mangées avec ou sans la peau.



Notes

- ² Voir l'article pour la préparation des herbes salées. Si vous n'avez pas d'herbes salées, utiliser une combinaison de ciboulette, de coriandre fraîche, de persil et de basilic.