

Matthieu Fulhaber 4ème

German project:

« Là où il y a du gâteau, il y a de l'espoir »

- Je peux cuisiner ?
- Oui, je sais cuisiner!

Bratkartoffeln: (Pommes de terre frites)



Ingrédients:



- ≈20 bébé patates.
- Un lard en stuc.
- Deux, trois oignons.
- Un peu d'huile.
- 30 grammes de beurre.
- Une pincée de persil et d'aneth.
- Une pincée de sel.

Étapes:

Tu dois préparer les ingrédients.

Lavez les pommes de terre.

Faire bouillir les pommes de terre pendant 20 minutes.

Puis laisser les pommes de terre refroidir pour dix minutes.

Pelez les patates.

Hacher le bacon fumé en cubes.

Maintenant, l'oignon, tu dois l'éplucher et le couper en tranches.

Tu peux mettre les ingrédients dans des bols pour les organiser.



Commencez à faire la vraie cuisine !

Ajoutez de l'huile dans la poêle.

Rôtissez les pommes de terre dans la poêle.



Quoi ? C'est moi avec les patates dans la poêle !

Revenons à la recette !

Vous pouvez assaisonner les pommes de terre.

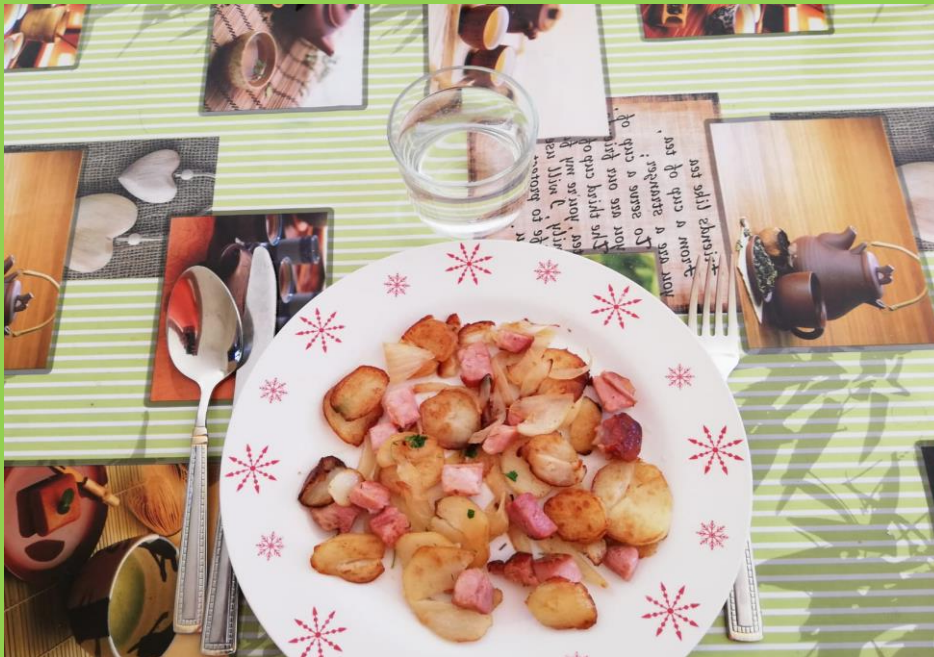
Quand les pommes de terre sont brunes, mettre les oignons et le beurre dans la poêle.

Remuez tous les ingrédients dans la poêle pour quelque minutes.



Bien joué ! Tu as fini la recette !

Maintenant, le servir dans une belle assiette.



Bratkartoffeln est très savoureux et j'ai bien aimé le manger. Cela vient d'Allemagne. C'est facile à cuisiner.