



ASTUCES



## PELER LES POMMES DE TERRE APRÈS LA CUISSON

Le plaisir de déguster une purée de pommes de terre n'a rien à voir avec la tâche fastidieuse qui consiste à les peler avant la cuisson... Voici une astuce qui vous épargnera du temps et de l'ennui ! Procédez à une incision sur toute la circonférence de chacune des pommes de terre avant de les faire bouillir. Lorsque vous aurez atteint le temps de cuisson désiré, éliminez l'eau bouillante et plongez les pommes de terre dans l'eau froide. Ensuite, en quelques secondes, il vous sera facile de peler chacune d'entre elles simplement avec vos doigts.