

## Coupe-pomme de terre «Éclair»



### Bonjour

En supplément du mode d'emploi dans le dépliant de recettes, voici quelques astuces pour obtenir une salade Parmentier parfaite:

1. Toujours utiliser des pommes de terre à chair ferme.
2. Les pommes de terre cuites doivent être encore un peu fermes (cuisson al dente).
3. Utiliser les pommes de terre directement après cuisson.  
Les pommes de terre chaudes et molles sont plus difficiles à peler et les tranches ont tendance à se déliter.
4. Pour les peler plus facilement avec le coupe-pomme de terre «Éclair»:
  - Décoller légèrement la peau avec un couteau aux extrémités de la pomme de terre.
  - Placer la pomme de terre sur le coupe-pomme de terre «Éclair» et racler la peau sur tout la longueur à l'aide du bord denté (flèche rouge photo ci-dessous).



Au plaisir et bon appétit!