

Guide Pratique : Calcul des quantités de pommes de terre par personne

Règles de base pour le calcul

- Adulte : 200g à 250g par personne
- Enfant : 100g à 150g par personne
- Gros mangeur : 300g par personne
- Poids brut : Ces quantités s'entendent pour des pommes de terre non épluchées.

Quantités recommandées selon le type de plat

- En accompagnement simple (vapeur, sautées) : 200g par personne
- En plat principal (gratin, purée, hachis) : 250g à 300g par personne
- En salade composée : 150g par personne
- En soupe ou velouté : 100g par personne

Astuces pour la planification

- Pertes à l'épluchage : Comptez environ 10% à 15% de perte de poids.
- Achat en filet : Un filet de 2,5 kg permet de servir environ 10 à 12 personnes en accompagnement.
- Conservation : Gardez les pommes de terre dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière pour éviter le verdissement.
- Variétés : Choisissez la variété adaptée (chair ferme pour les salades, fondante pour les purées).

Tableau de conversion rapide (pour 4 personnes)

- Accompagnement : 800g à 1kg
- Plat complet : 1kg à 1,2kg
- Salade : 600g
- Soupe : 400g