

FICHE TECHNOLOGIQUE

Fabrication de sauce salade de patates douces, *Ipomoea batatas*

Date de l'expérience: 2001

Zone géographique : Sud , Sud ouest de Madagascar

Mise en œuvre : FOFIFA (Centre National de la Recherche Appliquée au Développement Rural), Département de Recherches Technologiques

Publics cibles: Producteurs, Consommateurs

Mots clés: patate douce, sauce salade, valorisation post récolte

Résumé

Le mode de préparation de la sauce salade de vinaigre est relativement aisé. Il suffit de rassembler tous les ingrédients nécessaires et de suivre le mode de préparation préconisé.

Contexte

La patate douce est une plante alimentaire extrêmement importante en étant cultivée dans plus de 100 pays. Sa facilité d'adaptation et sa présence dans les pays tropicaux fait qu'on la trouve dans les pays en développement ; elle constitue l'une des plantes à racines et tubercules consommées en milieu rural. Dans la partie Sud ouest malgache, on la cultive dans les baibofo.

La fécule de patate douce se prête facilement à la préparation de sauce. Bien que le produit obtenu sorte de l'habitude alimentaire des producteurs, la vente de la sauce peut améliorer leur revenu.

Objectifs

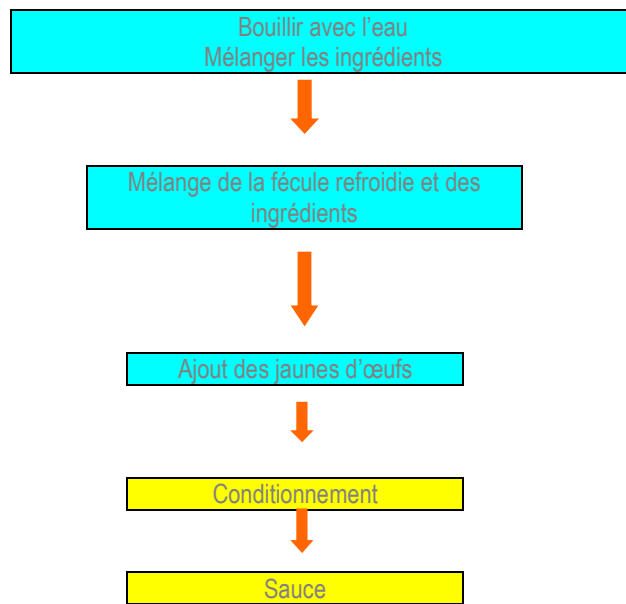
L'objectif principal est d'induire une valeur ajoutée à la patate douce ainsi que de maîtriser la technologie de transformation et de conservation pour une disponibilité alimentaire et une valorisation culinaire.

Description/Mise en œuvre

Le diagramme suivant donne le processus de fabrication de sauce salade de patate douce

Fécule de patate douce





Enseignement

La sauce salade est préparée à partir de la féculé de patate douce.

Cuire la féculé avec les divers ingrédients pendant 25 minutes en remuant jusqu'à la gélification du mélange. Laisser refroidir au réfrigérateur puis mélanger pendant une minute, y ajouter les jaunes d'œuf et augmenter la vitesse du mélangeur.

Résultats/Eléments chiffrés

Les ingrédients nécessaire pour préparer la sauce salade :

154g de féculé de patate, 20g de moutarde, 90g de sucre, 36g de sel, 350ml de vinaigre, 1100ml d'eau, 600ml d'huile, 2 jaune d'œuf

Rédacteur

Voahangisoa Rakotomalala, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Personnes/Organismes de contact

Voahangisoa Rakotomalala, FOFIFA, Département de Recherches Technologiques, Antananarivo

Confidentialité

Tout public