



Recette de saison

Chips maison



Difficulté

1/5



Préparation

25 minutes



Cuisson

4/5 minutes

Recette de Sem Idéal



Ingrédients

1 kg pommes de terre Razane
Huile végétale
Fleur de sel

- 1 Eplucher vos pommes de terre. Coupez-les en tranches fines avec une mandoline.
- 2 Les tremper pendant 8/10 mn, dans de l'eau froide afin d'éliminer l'amidon.
- 3 Egouttez et ensuite étalez les rondelles sur un papier Absorbant ou un torchon, éviter de superposer. Recouvrir de la même manière et laisser sécher 10 à 15 mn.
- 4 Allumer votre friture et monter l'huile à 160°C. Plonger les rondelles en les dispersant, une à une. Remuer légèrement pour éviter qu'elles ne collent.
- 5 A bonne coloration et croustillant, enlever et laisser Égoutter dans un plat avec du papier absorbant.
- 6 Saler à votre convenance.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

