

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

CHIPS AU ROMARIN ET PIMENT D'ESPELETTE

BIEN DE CHEZ NOUS

10 mn. de préparation + 10 mn. de cuisson

BUDGET : "Small"

DIFFICULTÉ : "Comme bonjour"

6 personnes

PRÉPARATION

Laver et couper les pommes de terre (avec la peau !) en rondelles très fines (environ 2mm d'épaisseur), les rincer abondamment et bien les sécher. Chauffer l'huile de friture à 160°C, y mettre les branches de romarin et plonger les chips de pommes de terre par petites quantités, les laisser colorer un peu puis les retirer et les égoutter sur du papier absorbant. Assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette. Préparer la sauce : Laver le concombre et le râper (sans les pépins), l'assaisonner de sel fin et de 2 cuillères à soupe de vinaigre. Effeuille la menthe et la ciseler. Egoutter le concombre et le mélanger au fromage blanc, assaisonner de fleur de sel et de poivre. Servir aussitôt les chips accompagnées du fromage blanc.

RECETTE ÉLABORÉE PAR
L'atelier des Chefs

CONSEILS PRATIQUES

Vous pouvez préparer les chips quelques heures à l'avance. Variez les herbes pour parfumer l'huile de friture !



INGRÉDIENTS

- ▶ 300 g Pomme de terre à frites
- ▶ 1 litre Huile de friture
- ▶ 3 branches Romarin
- ▶ 200 g Fromage blanc
- ▶ ½ pièce Concombre
- ▶ 4 branches Menthe
- ▶ Quelques tours Moulin à poivre
- ▶ Quelques pincées Fleur de sel
- ▶ Quelques pincées Piment d'Espelette
- ▶ Vinaigre (2 cuillères à soupe)

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair farineuse se délitent à la cuisson. Elles sont particulièrement recommandées pour la préparation des purées et des potages. Mais comme elles ont aussi la particularité de moins absorber l'huile (taux de matière sèche élevé, peu d'eau), elles sont également parfaites pour les frites.