

# 1,2,3, POMME DE TERRE SOUFFLÉE



PORTIONS : 6

HUILE : ELITE

• INGRÉDIENTS •

Pomme de terre  
Monalisa 500 g  
Amphora Elite

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles de 2 à 3 mm maximum sans les laver, juste épongées entre deux linges. A l'aide d'un emporte-pièce ovale, former chaque lamelle sans accroc (important).
2. Faire cuire les pommes de terre dans le premier bain d'huile Elite à 130°C en donnant un mouvement en rond. Ensuite à l'aide d'une araignée égoutter les pommes de terre et les plonger dans le deuxième bain à 170°C pour réaliser le soufflement.
3. Au moment de servir, replonger les pommes soufflées dans un bain à 170°C en les arrosant à l'aide d'une cuillère pour les rendre croustillantes, puis les égoutter sur un papier absorbant et saler.

**LE PLUS DU CHEF**

Vous pouvez creuser les pommes de terre et les farcir avec une purée de pomme de terre siphonnée, ou un mélange de poireau ciselé avec une crème pour apporter de l'onctuosité.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •