

CHIPS DE POMME, COULIS TATIN



PORTIONS: 3

HUILE : PERFORMANCE/
GOURMET

• **INGRÉDIENTS** •

CHIPS DE POMME

Pommes «Royal gala» 2
pièces
Sucre glace PM
Huile Performance PM

COULIS TATIN

Sucre 75g
Amphora Gourmet 40g
Jus de citron 20g
Gousse de vanille 1 pièce
Jus de pomme 110g

1. Pour les chips de pomme, épluchez et évidez les pommes Royal gala. Tranchez finement à l'aide d'une mandoline.
2. Posez les pommes tranchées sur une plaque, saupoudrez de sucre glace puis laissez 30min à l'air libre ambiant pour évacuer l'eau de végétation. Rincez à l'eau froide, épongez entre deux papiers absorbants pendant 2/3 heures.
3. Chauffez l'huile Performance à 160°, redescendez le thermostat à 130°, puis frire immédiatement. Égouttez sur un papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.
4. Pour le coulis tatin, colorez le sucre au caramel, déglacez avec le jus de citron, réduisez à sec, puis déglacez au jus de pomme. Coupez la gousse de vanille en deux, grattez et ajoutez dans le caramel. Réduisez de moitié puis ajoutez l'huile gourmet.

LE PLUS DU CHEF

Les chips peuvent se servir également à l'apéritif accompagnés d'une crème de boudin (boudin mixé avec de la crème).



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •