

# 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 •