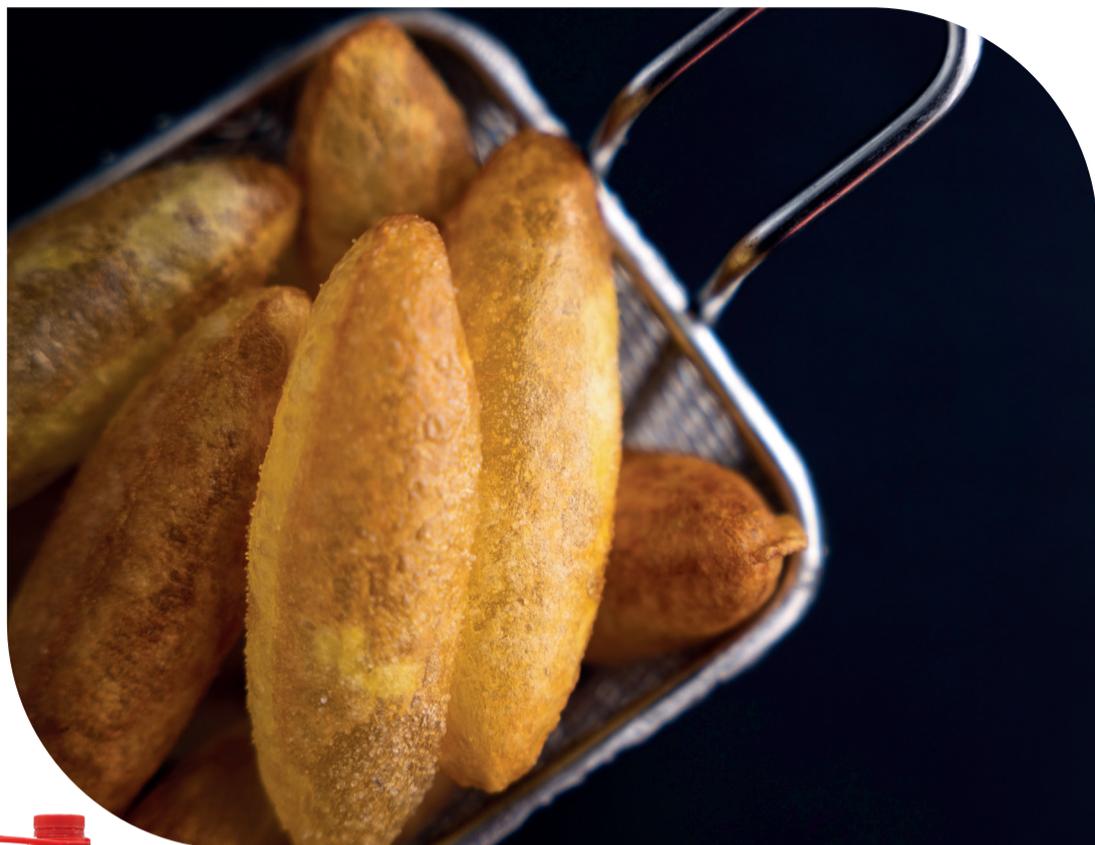


1, 2, 3 POMME DE TERRE SOUFFLÉE



PORTIONS : 6
HUILE : ELITE

INGRÉDIENTS
Pomme de terre
Monalisa 500 g
Amphora Elite

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles de 2 à 3 mm maximum sans les laver, juste épongées entre deux linges. A l'aide d'un emporte-pièce ovale, formez chaque lamelle sans accroc (important).
2. Faites 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 égouttez les pommes de terre et plonger-les dans le deuxième bain à 170°C pour réaliser le soufflement.
3. Au moment de servir, replongez les pommes soufflées dans un bain à 170°C en les arrosant à l'aide d'une cuillère pour les rendre croustillantes, puis égouttez-les sur un papier absorbant et salez.

LE PLUS

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 •