

*Finger food*

# Chips de topinambour



<b>25 min</b>	<b>10 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>125</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour les chips de topinambour

**6 Topinambour**  
 0.5 litre(s) **Huile de pépins de raisins**  
**1 Sel**  
**1 Paprika**

### Étape 1

#### Préparation des topinambours

- 1 Éplucher les topinambours préalablement lavés à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les essuyer avec du papier absorbant.
- 3 A l'aide d'une mandoline, couper des chips de topinambours.
- 4 Pour la cuisson, utiliser une friteuse électrique à 175°C (Th.6) ou une casserole d'huile où on plongera une chips pour vérifier la température.

### Étape 2

#### Cuisson des chips

- 1 Remplir à moitié une grande casserole ou une friteuse électrique d'huile de pépins de raisins et faire chauffer sur feu vif.
- 2 Quand l'huile est chaude, ajouter les tranches de topinambour en les décollant les unes des autres.
- 3 Remuer les chips avec l'écumoire et laisser dorer.
- 4 Utiliser une araignée. Cet instrument est plus utile pour la friture qu'un écumoire à trous qui retient trop d'huile.
- 5 Retourner les chips de temps en temps.

6 Quand les chips arrêtent de "chanter", c'est à dire d'émettre un sifflement, c'est qu'elles ne contiennent plus d'eau et sont donc prêtes.

7 Égoutter les chips sur du papier absorbant.

### Étape 3

#### Dressage

1 Saler les chips.

2 Saupoudrer de paprika.

3 Mélanger à la main sans casser les chips.

4 Verser dans un bol et servir.