



Finger food

Pommes soufflées



26 min 14 min 12 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

96

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes soufflées

500 g **Pomme(s) de terre**
1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation et cuisson des pommes soufflées

- 1 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 2 Attention à ne pas les laver, elles doivent garder leur amidon pour la réussite de cette recette.
- 3 Tailler ensuite les pommes de terre en fines lamelles de 3mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.
- 4 Retailer les lamelles obtenues à l'aide d'un emporte-pièce afin de leur donner une belle finition ronde qui facilitera la cuisson.
- 5 Faire chauffer de l'huile de tournesol dans une casserole à 143°C en s'aidant d'un thermomètre de cuisine.
- 6 Plonger ensuite les lamelles de pomme de terre dans l'huile pendant 7 à 10 min pour les blanchir en les mélangeant en effectuant un mouvement giratoire à l'aide d'une écumoire.
- 7 Huiler un morceau de papier sulfurisé à l'aide d'un pinceau puis le déposer sur une assiette.
- 8 Quand les pommes de terre commencent à gonfler, les débarrasser sur l'assiette tapissée de papier sulfurisé à l'aide d'une écumoire. Réserver.

Étape 2

Finition et dressage

- 1** Au moment de servir, faire chauffer l'huile de friture à 180°C puis y plonger les lamelles de pommes de terre précuites.
- 2** Pour les faire gonfler, jeter de l'huile de friture sur les lamelles tout au long de la cuisson à l'aide d'une écumoire pendant 3 à 4 minutes.
- 3** Lorsque les pommes sont bien gonflées, les débarrasser sur une assiette tapissée de papier absorbant pour ôter l'excès de graisse.
- 4** Dresser les pommes soufflées dans un bol et servir aussitôt.
- 5** Si l'on désire agrémenter les pommes soufflées de sel, le faire dès leur sortie de cuisson afin qu'elles s'en imprègnent bien.