Loïc Montel

Finger food

Pommes soufflées

26 min	14 min	12 min	0	96
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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. Retailler 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 dés leur sortie de cuisson afin qu'elles s'en imprègnent bien.