

Lamelles de Pommes de Terre Frites

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Pommes de Terre 6-8 (Bintje)
- Paprika
- Sel

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en lamelles : pas trop fines ni trop grosses ... soit à l'aide d'une mandoline, soit avec un appareil manuel à lames ondulées (comme ici).
- Chauffez la friteuse à 170°C. Plongez les chips de pommes de terre dans l'huile chaude pendant 4 minutes en remuant souvent pour bien décoller les lamelles.
- Au moment de servir, augmentez la température de la friteuse à 190°C et plongez une seconde fois les lamelles pendant environ 45 à 60 secondes.
- Egouttez sur du papier absorbant et saupoudrez de paprika.

