

BOUCLES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES

Mise en place et préparation:
env. 40 min

Garniture pour 4 personnes

**1 kg de grosses pommes
de terre à chair
farineuse** (p. ex. agria)
découpées avec le
Coupe-spirales ou
émincées à la mandoline

huile pour la friture

½ de c. c. de sel

1. Préchauffer le four à 60° C, y glisser un grand plat creux et des assiettes.
2. **Friture:** remplir d'huile une cocotte à ⅓ de sa hauteur, faire chauffer à 160° C. Précuire les pommes de terre env. 1 min par portions, sans laisser prendre couleur. Retirer les pommes de terre, égoutter sur du papier absorbant, laisser refroidir. Augmenter la température de l'huile à 175° C.
3. Faire frire les pommes de terre par portions env. 2 minutes. Retirer les boucles de pommes de terre, égoutter sur du papier absorbant, saler, réserver au chaud.

Portion: 428 kcal, lip 30g, glu 31g, pro 4g

