

Chips maison

Ingrédients pour 2 personnes :

300 g de pommes de terre

1 L d'huile de friture

Sel

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 à 6 min

Préparation :

Épluchez les pommes de terre puis détaillez les en fines rondelles

Rincez les plusieurs fois dans un saladier rempli d'eau puis égouttez les et épongez les soigneusement.

Faites chauffer l'huile de friture à 150/160°C et plongez y les rondelles de pommes de terre en plusieurs fois.

Laissez les cuire en mélangeant à l'aide d'une écumoire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (comptez environ 5 à 6 min de cuisson).

Épongez sur un papier absorbant et salez légèrement

Vous reste plus qu'à déguster soit à l'apéritif soit à table accompagner d'une viande de votre choix

Bon appétit à toutes & tous !!