



## La pomme de terre dans tous ses états

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- Huile de friture

### Préparation

#### Les pommes soufflées

1. Coupez les pommes de terre en tranches identiques d'environ 4 mm à l'aide d'une mandoline ;
2. Avec un emporte-pièce, faites des ronds identiques. Rincez-les à l'eau puis séchez-les avec un papier absorbant ;
3. Plongez les pommes de terre une première fois dans la friteuse à 150° degrés. Une fois cuites, retirez-les et laissez-les légèrement refroidir ;
4. Replongez-les ensuite dans une friteuse à 180° degrés. Arrosez-les avec l'huile chaude en permanence jusqu'à ce qu'elles soufflent.

#### Les pommes gaufrettes

1. Coupez les pommes avec la lame ondulée de la mandoline et trancher net. Pour obtenir cet effet de quadrillage, la pomme de terre doit pivoter d'un quart de tour à chaque passage ;

2. Lavez les pommes gaufrettes, épongez-les avec un papier absorbant et déposez-les dans la friteuse à 180° degrés ;
3. Sortez-les dès qu'elles ont une jolie couleur.

### Les pommes pailles

1. Coupez les pommes de terre à la mandoline munie de la lame "peigne" ou des lames 2 mm ;
2. Faites cuire les frites, lavées et séchées préalablement, à 180° degrés également. Remuez avec une écumoire pour éviter qu'elles n'attachent entre elles.

Une seule cuisson suffit pour les pommes gaufrettes et les pommes paille.

**Bon appétit**