



## **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**