



· LES TOURS DE MAINS D'ISIGNY SAINTE-MÈRE ·

CHIPS DE POMME DE TERRE À LA MIMOLETTE

isigny-ste-mere.com/professionnels   

CHECKLIST



1 part
de Mimolette vieille
Isigny Sainte-Mère



700g
de pommes
de terre
en morceaux



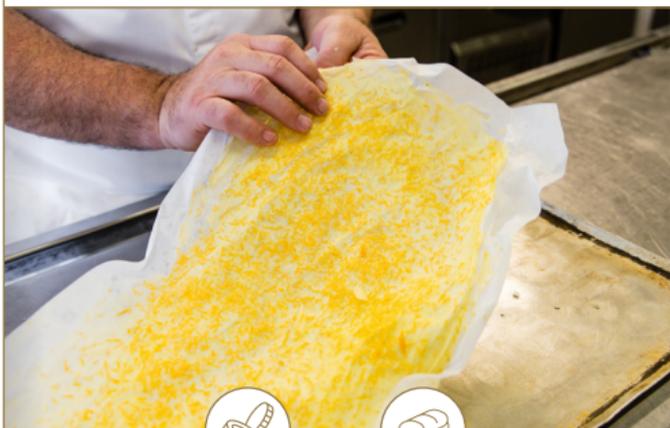
Mixeur plongeant
Friteuse

**TEMPS DE
PRÉPARATION**
40 minutes

QUANTITÉ
pour 4 plaques
de 20x30cm



CONSERVATION
1 MOIS DANS UNE
BOITE HERMÉTIQUE



BON MARCHÉ



SNACKING

Cuire les pommes de terre à l'eau (sans sel). Les égoutter et garder l'eau de cuisson. Mettre les pommes de terre dans une casserole et ajouter 290g d'eau de cuisson.

Mixer au mixeur plongeant (ou blender) pour obtenir une texture lisse sans morceaux. Mettre une feuille de papier sulfurisé siliconé sur une plaque (en bois ou métal mais pas noire). Étaler dessus un quart de la préparation de façon uniforme et fine (environ 2mm). Saupoudrer de Mimolette vieille râpée. Répéter l'opération sur 3 autres plaques.

Laisser sécher sur une échelle à température ambiante pendant 48h (le papier va gondoler c'est normal).

Décoller la préparation de la feuille de papier sulfurisé et la casser en gros morceaux. Frire chaque morceau à 170°C dans une friteuse, rapidement jusqu'à coloration. Saler.

Laisser refroidir.

UTILISATION

- Sur un plat pour apporter du croustillant et du volume
- En apéritif (avec une sauce à dipper)
- En chips pour accompagner un sandwich ou une salade

Le conseil du chef : recette croustillante qui apporte une touche premium à votre plat ou utilisable en chips à dipper.