

Pommes de terre « chatouillard »

Pour 4 personnes

1 pèle pomme manuel
4 pommes de terre Bintje de préférence

Pèle-les pommes de terre. Pique-les avec le trident, remonte la lame tranchante destinée à peler et actionne la manivelle pour « dérouler » la pomme de terre en un long ruban.

Passé ce long ruban sous l'eau fraîche, sèche-le et plonge-le dans un bain de friture à 170 °C.

Lorsqu'il remonte, sort-le et pose-le sur une assiette garnie de papier absorbant.

Au moment de servir, fait chauffer l'huile à 180°C et plonge à nouveau le ruban, qui doit gonfler et prendre une belle couleur dorée.

Égoutte le un instant sur du papier absorbant, sale et déguste aussitôt...

