



Chips maison au sel aromatisé



Vos chips maison ,à vous de faire la différence !

Ingrédients :

Pour les chips:

1 kg de pommes de terre à frites épluchées

Huile végétale pour la friture

Pour le sel aromatisé :

1/2 c à café de paprika doux

1 c à café de sel fin

1/2 c à café de poivre noir du moulin

1 pincée de piment de Cayenne

Préparation :

Préparer votre sel aromatisé en avance en mélangeant tous les ingrédients simplement.

Éplucher vos pommes de terre .

Couper les pommes de terre en tranches ultra fines de 2 mm d'épaisseur.

Mettre tremper les tranches durant 30 min dans de l'eau bien froides .

Égoutter et mettre sur du papier absorbant pour bien sécher.

Faire chauffer l'huile à 160°et cuire en plusieurs fois.

Elles doivent être bien dorées.

Disposer sur du papier absorbant en une seule couche.

Saupoudrer généreusement vos chips de votre sel aromatisé.

Verser dans un plat , secouer une petite fois et servez.

Info – conseils :

Vous pouvez tester plusieurs sortes de pomme de terre pour variés vos compositions.

