IGUAFLHOR
Le Meilleur de la Terre Guadeloupe

Chips de patates douces

Réalisation 30 min

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 2 patates douces
- Huile végétale
- Sel – au goût

Matériel : une mandoline, une friteuse

RÉALISATION

- À l'aide d'une mandoline, trancher finement les patates douces.
- Déposer-les aussitôt dans un bol d'eau fraiche pendant au moins 15 minutes.
- Dans une grande casserole épaisse (en fonte par exemple), préchauffer l'huile végétale, 5 cm de profondeur suffit.
- Égoutter les patates douces, puis, rincer sous l'eau courante. Bien éponger les patates douces à l'aide d'un linge propre ou de papier absorbant.
- Tapisser par la suite une plaque de cuisson de plusieurs épaisseurs de papier absorbant.
- Déposer alors une tranche de patate douce dans l'huile chaude.
  Astuce : S'il y a des bulles autour de la chip et que la cuisson semble entamée. L'huile est prête.
- Déposer délicatement une partie des patates douces dans l'huile chaude. Remuer doucement à l'aide d'une cuillère trouée ou d'une araignée.
- Cuire pendant quelques minutes. Les chips devraient être colorées et bien croustillantes. Déposer finalement sur le papier absorbant. Saler aussitôt.
- Répéter finalement ces mêmes étapes jusqu'à ce que toutes les chips de patates douces soient cuites.