


CHIPS DE PATATE DOUCE SAUCE AU BLEU

Préparation	20min
Cuisson	20min
Total	40min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

2 patates douces de taille moyenne	1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc
2 litres d'huile pour friture	½ cuillère à café de miel
Sel	½ cuillère à café de zeste de citron
150 ml de crème liquide	Poivre noir moulu FUCHS
70 g de fromage à pâte persillée au choix	Sel

Préparation :

1. Éplucher les patates douces et, à l'aide d'un économe, les tailler en fines lamelles dans le sens de la longueur.
2. Dans une casserole, faire chauffer l'huile à 140 °C. Faire frire les patates douces par petites portions.
3. Égoutter sur du papier absorbant et saler à convenance.

Astuce : en filtrant l'huile de friture froide à l'aide d'un filtre à café en papier, il est possible de la réutiliser ultérieurement.

4. Pour la sauce : réduire en purée le fromage à pâte persillée avec la crème, le vinaigre balsamique blanc, le miel et le zeste de citron. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

