



Chips classiques

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Des chips gauffrées maison. Un moment intense.

- 1kg de pomme de terre ([choisir ici](#))
- 3 litres d'arachide
- sel fin

Recette pour: 6 personnes



Réalisation:

Éplucher les **pommes de terre** et bien les laver dans une **eau claire**. Utiliser une mandoline pour réaliser des rondelles très fines. Les laver dans une eau claire et bien les **essuyer** à l'aide d'un **torchon propre**. Chauffer de l'huile d'arachide à 180°C et plonger par petites quantités les **pommes de terre en rondelles**. Les sortir du bain d'huile dès qu'elles deviennent croustillantes et d'une couleur brun clair. Assaisonner de sel fin et **déguster aussitôt**.

