



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/chips-gaufrees.jpg>



## Chips gaufrées

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

Des chips gaufrées maison. Un moment intense.

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

**Recette pour: 6 personnes**



## Réalisation:

**Éplucher** les pommes de terre et bien les laver. **Pour réaliser les pommes de terre chips gauffrés**, il vous faudra une mandoline avec une lame cannelée (voir photo). **Passer votre pomme de terre une première fois et une deuxième fois en faisant 1/4 de tour soit vers la droite ou vers la gauche**. Cela permet de croiser la cannelure sur les deux faces et de réaliser des lamelles de pommes de terre. Pour plus d'explications, voir la photo. Les plonger dans une eau froide et les égoutter. Utiliser un torchon propre pour bien les essuyer. **Chauffer votre friteuse à 180°C** et plonger vos lamelles dans le bain d'huile par petites quantités. Quand vos chips sont cuites, les égoutter puis les saler. Les déguster sans attendre.



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

