

## **Croustille de pommes de terre bleues**

### **Ingrédients**

- 4 Pommes de terre bleues longues
- 11 Huile d'arachides
- Sel de fleur d'ail de la Tapani avec modération et poivre au goût
- Papier absorbant en quantité suffisante

### **Méthode**

1. Couper de fines tranches de pommes de terre bleues à la mandoline, les rincer sous l'eau, les essorer et bien les sécher.
2. Blanchir les tranches de pommes de terre bleues une à deux minutes à l'eau bouillante salée. Bien les égoutter sur papier absorbant.
3. Plonger les tranches de pommes de terre bleues dans l'huile chaude 375 °F environ 5 minutes. Égoutter et étendre les tranches sur du papier absorbant. Saler et poivrer légèrement.