



CHIPS ET MAYO A LA TRUFFE

Mise en place et préparation:
env. 40 min

1 jaune d'œuf frais
1 c. c. de moutarde
½ c. c. de jus de citron
1 dl d'huile de tournesol
2 c. s. de Dessert extrafin
(lait fermenté)
1 c. s. d'huile à la truffe
¼ de c. c. de sel

1 kg de pommes de terre
à chair ferme,
en rondelles d'env. 2 mm
d'épaisseur

huile pour la friture
½ c. c. de fleur de sel
½ c. c. de sel bio aux herbes
de montagne

1 — Bien mélanger au fouet jaune d'œuf, moutarde et jus de citron dans un bol. Verser l'huile d'abord goutte à goutte, puis en filet, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la mayonnaise épaississe. Incorporer le lait fermenté et l'huile à la truffe, saler, réserver à couvert au frais.

2 — Rincer les rondelles de pommes de terre dans un grand bol, env. 10 min sous l'eau courante froide, égoutter, très bien sécher avec du papier absorbant.

3 — **Friture:** remplir une cocotte d'huile jusqu'à ⅓ de sa hauteur, faire chauffer à env. 180° C. Faire dorer les pommes de terre par portions env. 3 min en les retournant de temps en temps. Retirer, égoutter sur du papier absorbant, saler. Servir la mayonnaise à part.

Portion: 702 kcal, lip 61 g, glu 32 g, pro 5 g