

Chips de pommes de terre aux anchois et au basilic



Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 20 chips:

6 grosses pommes de terre à chair ferme (agria, belle de Fontenay, charlotte....)

10 filets d'anchois

20 feuilles de basilic

1 jaune d'oeuf

4 c à s d'huile d'olive

Éplucher et laver les pommes de terre et les sécher. Les couper en fines lamelles de préférence à la mandoline et sécher à nouveau les lamelles avec du papier absorbant. Dans un bol fouetter le jaune d'oeuf avec 1 c à c d'eau. Égoutter les filets d'anchois et les couper en 2.

Étaler 20 lamelles de pommes de terre sur le plan de travail, badigeonner de jaune d'oeuf et poser dessus 1 feuille de basilic et 1/2 filet d'anchois. Recouvrir avec les 20 autres lamelles et appuyer sur les bords pour les souder.

Dans une poêle antiadhésive faire chauffer l'huile d'olive et saisir les chips 2 mn de chaque côté pour qu'elles soient bien dorées. Les égoutter sur du papier absorbant et servir avec de la tapenade ou de l'anchoïade, ou encore en accompagnement d'un poisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>