



**Chips de Pompadour au chocolat et fleur de sel**  
*Une recette d'Eric Boutté, chef du restaurant L'Aubergade à Dury*

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 400 g de pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 1 c. à café de gros sel
- 1 L d'huile d'arachide
- 200 g de chocolat noir 70% de cacao
- 4 pincées de fleur de sel
- 2 pincées de baies roses en poudre

- 1 Epluchez les Pompadour Label Rouge, détaillez-les en fines lamelles sur la longueur à l'aide d'une mandoline. Lavez-les abondamment à l'eau froide pour enlever l'excédent d'amidon.
- 2 Plongez quelques secondes les chips de Pompadour Label Rouge dans une casserole d'eau salée en ébullition puis rafraîchissez-les immédiatement à l'eau glacée. Égouttez les Pompadour Label Rouge et séchez entre deux torchons pour absorber toute l'humidité, réservez.

- 3 Faites chauffer une friteuse à 170°C, plongez les chips par petite quantité, remuez à l'aide d'une écumoire pour assurer une cuisson uniforme, dès qu'elles commencent à dorer et que la couleur est uniforme égouttez les chips sur un papier absorbant, recommencez l'opération autant de fois que nécessaire. Laissez refroidir.
- 4 Faites fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.
- 5 Trempez délicatement le côté rebondi de chaque chips dans le chocolat fondu, déposez sur une grille en laissant le côté chocolaté sur le dessus, puis laissez refroidir.
- 6 Parsemez le côté chocolaté avec quelques grains de fleur de sel et une pincée de baies roses en poudre.