

PANIER DE POMMES DE TERRE

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : à coloration
- **Pays** : France



Etapes de préparation



1. Munissez-vous de deux étamines rondes ou paniers à nids et de quelques pommes gaufrettes non lavées !
2. Dans la plus grande commencer à placer les pommes gaufrettes ...
3. en les chevauchant légèrement de façon à ce qu'elles forment une corolle.



4. Vous pouvez éventuellement terminer en déposant une petite lamelle au centre.
5. Quand la rosace est terminée, poser la plus petite étamine par-dessus.
6. Maintenir serré.



7. Plonger dans un bain de friture à 170°C.
8. Au terme de la cuisson on désolidarise les étamines et on décolle le panier délicatement.
9. On obtient un panier léger prêt à recevoir les garnitures sèches (pommes soufflées, Pommes Dauphines).

Pour cuire les paniers de pommes gaufrettes, mieux vaut ne pas les avoir lavées. Ainsi l'amidon va les aider à se solidariser, ce que nous ne voulions surtout pas obtenir pour les pommes gaufrettes.