

# Pavillon Henri IV ★★★★★

19-21 rue Thiers - 78100 Saint-Germain-en-Laye  
Tel: +33 (0)1 39 10 15 15 - Fax: +33 (0)1 39 73 93 73 - [reservation@pavillonhenri4.fr](mailto:reservation@pavillonhenri4.fr)

Home page : <http://www.pavillonhenri4.fr>

## RECETTE DES POMMES SOUFFLEES

La technique est simple. Les pommes soufflées sont des chips coupées trop grosses !

Les pommes seront épluchées, lavées et taillées en tranches de trois millimètres d'épaisseur.  
Cuire en deux fois:

Une première fois à 150°C en surveillant attentivement qu'elles ne prennent pas coloration.



Egoutter sur un papier absorbant.

Replonger à une température de 170/180°C.



Les deux faces se détachent et forment cette étonnante pomme de terre soufflée.

Premier bain de pochage à 150°C  
5 à 10 minutes selon quantité

Puis cuisson à 175/180°C