

LES FRITES DE TOPINAMBOURS

TAILLER LES BULBES EN BATONNETS DE 7 CM DE LONG ET 6 A 8 MM DE COTE
OU EN RONDELLES DE 2 A 3 MM D'ÉPAISSEUR (MOINS FRAGILES)

ATTENTION

LE TOPINAMBOUR CUIT PLUS VITE QUE LA
POMME DE TERRE

POUR 2 A 3 PERSONNES

VOUS POUVEZ LES CUIRE EN 1 SEULE FOIS A FRITURE
BIEN CHAUDE (180°) ET LES SERVIR AUSSITOT

POUR UN NOMBRE PLUS IMPORTANT

PRECUIRE 2 MN A FRITURE 160°
COLORER AU DERNIER MOMENT A 180°

BIEN EPONGER APRES CUISSON SALER ET MEME POIVRER

LE GOUT LEGEREMENT SUCRE ACCOMPAGNERA BIEN LES
VIANDES DE CANARD, DE LAPIN ET DE PORC .

TOPINAMBOUR EN BEIGNETS

TAILLER LES TOPINAMBOURS EN RONDELLES OU EN BATONNETS
CUIRE A LA VAPEUR EN LES GARDANT UN PEU FERMES

PATE A BEIGNETS

FAIRE UNE PATE A CREPE NON SUCREE ET UN PEU PLUS EPAISSE

ON PEUT PARFUMER LA PATE AVEC BRISURES DE THYM OU MARJOLAINE ANIS VERT OU
CUMIN PULVERISES

AU DERNIER MOMENT INCORPORER 1 BLANC EN NEIGE

BAIGNER LES TOPINAMBOURS DANS LA PATE UN PAR UN ET PLONGER EN FRITURE
CHAUDE 170°

EGOUTTER SUR PAPIER ABSORBANT- SALER LEGEREMENT

SERVIR AVEC DU PERSIL FRIT

PLONGER QQ SECONDES DES BOUQUETS DE PERSIL BIEN ESSOERE / SECHE DANS LA
FRITURE BIEN CHAUDE

CONSEIL

AVOIR L'ECUMOIRE DANS LA MAIN DROITE ET JETER LE PERSIL DE LA MAIN GAUCHE
(INVERSER POUR LES GAUCHERS!)

EGOUTTER SUR PAPIER ABSORBANT SALER LEGEREMENT

LE PERSIL DOIT RESTER VERT ET ETRE BIEN CROUSTILLANT