

# Chips croustillantes au Tilsit

Conseil: également délicieux  
avec des frites



## Ingrédients

- 800 g de pommes de terre à chair ferme, coupées en quartiers avec la peau
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive
- 200 g de Tilsit corsé
- 400 g de saucisses à rôtir crues
- 150 g de farine, plus un peu pour retourner
- 150 ml de bière
- 1 œuf
- Huile à rôtir et de friture
- 200 ml de sauce barbecue

## Pour 4 personnes

1. Préchauffer le four à 200 °C. Dans un saladier, mélanger les quartiers de pommes de terre avec du sel, du poivre ou un mélange d'épices au choix et un peu d'huile d'olive. Les répartir sur une plaque de cuisson et faire dorer au four pendant env. 20 minutes en les retournant de temps à autre. En fin de cuisson, abaisser le four à 100 °C pour y maintenir les pommes de terre au chaud.
2. Couper le Tilsit en dés d'env. 2 cm. Extraire la chair des saucisses et former des boulettes de la taille d'une noix.
3. Mélanger à présent la farine, la bière et l'œuf pour former une pâte liquide épaisse et assaisonner le tout avec du sel et du poivre.
4. Chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et faire dorer les boulettes de viande sur tous les côtés pendant env. 4 minutes. Réserver au chaud dans le four.
5. Chauffer une bonne quantité d'huile dans un faitout peu profond ou une friteuse. Verser la farine sur une assiette et retourner dedans le Tilsit. Tremper le Tilsit dans la pâte et laisser égoutter la pâte en excès. Déposer ensuite immédiatement, par portions, dans l'huile chaude. Faire dorer pendant env. 2 minutes en tournant de tous les côtés. Retirer les dés de Tilsit et les laisser égoutter sur du papier ménage. Réserver également au chaud dans le four.
6. Dresser le Tilsit avec les quartiers de pommes de terre et les boulettes de viande et servir avec de la sauce barbecue.

Recette: Julia Skowronek, photo: Brigitte Sporrer, © Dorling Kindersley Verlag GmbH, Munich

