



Recette de saison

Parfait de Frites de LionHeart

Recette de Frédéric Ceugniet



Ingrédients

1 kg pommes de terre LionHeart
Huile végétale
Sel



Difficulté
1/5



Préparation
10 minutes



Cuisson
13/15 minutes

- 1 Peler les pommes de terre et les laver, puis les couper à l'aide d'un coupe Frites. Opter pour une coupe de 8 mm.
- 2 Les tremper dans de l'eau froide quelques minutes afin d'éliminer l'amidon.
- 3 Rincez les frites et égouttez-les avant de les sécher dans un torchon à vaisselle délicatement.
- 4 Faites chauffer votre huile de friture à 170°. Plonger les frites pour un premier bain d'environ 8 minutes.
- 5 Réserver 15 minutes.
- 6 Faites à nouveau chauffer l'huile mais à 190°. Effectuer le second bain pendant 5 minutes.
- 7 Egouttez soigneusement, épongez les si nécessaire. Salez.

Bonne dégustation !

Suivez-Nous

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur
www.lapommedeterre.fr

