



Recette de saison

Frites de tradition



Difficulté

1/5



Préparation

10 minutes



Cuisson

13/15 minutes

Recette de Sem idéal



Ingrédients

1 kg pommes de terre Elvis
Huile végétale
Sel

- 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 !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

