



### Pommes de terre

# Grosses frites pochées à l'anis étoilé



2h45 15 min 1h30 1h 370
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

#### Étape 1

Découpe des pommes de terre

- Peler les pommes de terre et les plonger dans un saladier d'eau froide.
- Bien rincer les pommes de terre et les égoutter.
- Tailler une assise dans les pommes de terre, puis les parer en briques rectangulaires. Conserver les parures.
- Tailler les briques de pommes de terre deux dans la largeur, puis en grosses frites.
- Il est possible de préparer les pommes de terre la veille.
  Pour cela, les tailler et les conserver au réfrigérateur dans un bol d'eau froide.
- 6 Rincer les frites dans un bol d'eau froide.
- 7 Tailler les parures des pommes de terre en frites plus petites, elles pourront être consommées en frites, en purée ou en potage.

## Étape 2

Cuisson à l'eau des pommes de terre

- Egoutter les frites et les poser dans une casserole. Couvrir d'eau pour qu'elles soient bien immergées.
- Ajouter du sel, quelques étoiles de badiane et laisser

Ingrédients pour 4 personnes

# Ingrédients pour les frites

- 1 kg Pomme(s) de terre
- 1 litre(s) Huile pour friture
- 4 Anis étoilé

# Ingrédients pour le dressage

- 4 c. à soupe Moutarde
- 40 g **Moutarde**
- 40 g Ketchup

- cuire pendant 3/4h à 1h sur feu moyen. Ne pas laisser bouillir.
- Tester la cuisson des pommes de terre. Quand la pointe d'un couteau s'enfonce facilement, les retirer délicatement de l'eau.
- Déposer les frites sur une grille disposée au dessus d'une assiette. Les laisser sécher à l'air libre pendant au moins deux heures.

## Étape 3

Cuisson à l'huile des frites

- Quand les frites sont bien sèches, les déposer délicatement dans le panier de la friteuse.
- Plonger les frites dans l'huile. Préparer une assiette avec du papier absorbant.
- Lorsque les frites prennent une coloration dorée, les sortir de l'huile, les égoutter et les débarrasser sur le papier absorbant.

### Étape 4

Dressage

- 1 Saler les frites.
- Sur l'assiette de dressage, déposer quelques cuillères de différents condiments : moutarde violette de Brive au moût de raisin, savora et ketchup Basque de piquillos.
- Tracer une virgule à la cuillère dans chaque sauce, déposer les frites sur l'assiette.