Zachary Gaviller

Pommes de terre

Frites made in canada

40 min	10 min	20 min	10 min	412
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les frites

1 kg **Pomme(s) de terre**
1 litre(s) **Huile pour friture**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des frites

1. Suivant la variété de pommes de terre utilisée, il n'est pas nécessaire de les éplucher. Des Yukon ou des Charlotte n'ont pas besoin d'être pelées, par exemple.
2. Verser de l'eau dans un saladier.
3. Détailler les pommes de terre en frites. Les plonger dans le saladier d'eau pour éviter qu'elles ne s'oxydent et pour enlever l'excès d'amidon.
4. Mettre les frites dans une casserole. Verser de l'eau froide à niveau et porter à ébullition. Ne pas utiliser l'eau de trempage des pommes de terre.
5. Vérifier la cuisson des frites. Elles doivent être tendres mais pas cuites à cœur. Utiliser une pince de cuisine pour tester la cuisson. Si la frite se casse, elles sont prêtes.
6. Retirer délicatement les frites de la casserole à l'aide d'une écumoire. Les déposer sur une plaque de four pour les laisser refroidir.
7. Déposer du papier absorbant sur les frites pour égoutter l'excédent d'eau. Puis les plonger dans l'huile.
8. Retirer le papier absorbant posé sur les frites.

Verser les frites dans la panier de la friteuse. Les

9 blanchir dans une huile à 160°C pendant 5 à 7 min.

10 Augmenter la température de l'huile à 180°C. Laisser frire les frites pendant encore quelques minutes supplémentaires. Elles doivent être bien dorées et croustillantes.

Étape 2

Dressage

1 Sortir les frites de l'huile, les déposer dans un saladier recouvert de papier absorbant pour éponger l'excédent de gras.

2 Goûter les frites et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir.

3 Il vaut mieux utiliser du sel fin pour assaisonner les frites, car il accroche plus facilement.