

Pommes de terre

Grosses frites pochées à l'anis étoilé



2h45 **15 min** **1h30** **1h** **370**

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**
4 **Anis étoilé**

Ingrédients pour le dressage

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

Étape 1

Découpe des pommes de terre

- 1 Peler les pommes de terre et les plonger dans un saladier d'eau froide.
- 2 Bien rincer les pommes de terre et les égoutter.
- 3 Tailler une assise dans les pommes de terre, puis les parer en briques rectangulaires. Conserver les parures.
- 4 Tailler les briques de pommes de terre deux dans la largeur, puis en grosses frites.
- 5 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

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

cuire pendant 3/4h à 1h sur feu moyen. Ne pas laisser bouillir.

- 3 Tester la cuisson des pommes de terre. Quand la pointe d'un couteau s'enfonce facilement, les retirer délicatement de l'eau.
- 4 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

- 1 Quand les frites sont bien sèches, les déposer délicatement dans le panier de la friteuse.
- 2 Plonger les frites dans l'huile. Préparer une assiette avec du papier absorbant.
- 3 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.
- 2 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.
- 3 Tracer une virgule à la cuillère dans chaque sauce, déposer les frites sur l'assiette.