Pommes de terre

Frites et leurs deux sauces

1h30	30 min	1h	0	414
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du ketchup maison

1. Éplucher les oignons et les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Éplucher les gousses d'ail à l'aide d'un couteau d'office et les écraser entre deux cuillères à soupe.
3. Dans une casserole, faire chauffer l'huile.
4. Ajouter l'ail et les oignons, les faire rissoler pendant 1 minute en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Ajouter la pulpe de tomate, le vinaigre, la cassonade, le sel et le piment d'Espelette.
6. Porter à ébullition, puis cuire pendant 45 minutes à frémissements, en mélangeant de temps en temps et sans couvrir pour que la sauce épaississe.
7. Mixer ensuite à l'aide d'un mixeur plongeant.
8. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.
9. Laisser le ketchup revenir à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la sauce tartare légère

Remplir une petite casserole d'eau aux 2/3, porter à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le ketchup maison

- 750 g **Pulpe de tomate**
- 200 g **Oignon(s) rouge(s)**
- 70 ml **Vinaigre de cidre**
- 50 g **Sucre roux**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 0.5 c. à café **Piment d'Espelette**
- 0.5 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la sauce tartare légère

- 200 g **Fromage blanc**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 c. à soupe **Moutarde**
- 25 g **Cornichon**

Ingrédients pour les frites

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

1 ébullition.

2 Déposer délicatement l’œuf à l'aide d'une cuillère à soupe, compter 9 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.

3 Egoutter l'oeuf puis le passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson. L'écaler.

4 Pour écaler facilement un oeuf, le rouler délicatement sur le plan de travail avec la paume de la main jusqu'à briser sa coquille.

5 Détailler les cornichons en très petits dés à l'aide d'un couteau d'office.

6 Couper l'oeuf en deux et séparer le blanc du jaune.

7 Hacher très finement le blanc d’œuf à l'aide d'un couteau de chef.

8 Dans un bol, écraser le jaune d’œuf à l'aide d'une fourchette puis le mélanger à la moutarde.

9 Incorporer le fromage blanc et mélanger jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

10 Ajouter les cornichons et le blanc d’œuf puis mélanger.

Étape 3

Préparation des frites

1 Faire chauffer le bain d'huile dans une friteuse en réglant la température sur 180°C.

2 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe, les laver.

3 A l'aide d'un couteau d'office, les détailler des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

4 Découper ensuite ces tranches en bâtonnets d'environ 1 cm de côté.

5 Pour obtenir une cuisson homogène, la découpe des frites doit être régulière.

6 Sécher les frites dans un torchon propre.

7 Ce passage dans un linge permet d'éliminer l'amidon en surface des pommes de terre. Ainsi, les frites ne s'agglomèrent pas pendant la cuisson et dorent de façon uniforme.

Étape 4

Première cuisson des frites

1 Plonger les frites dans le bain d'huile chauffé à 180°C, les cuire pendant 8 minutes.

2 Si la friteuse n'est pas équipée d'un thermostat, il est possible de vérifier la température du bain à l'aide d'un thermomètre de cuisine.

3 Égoutter les frites et les verser dans un plat recouvert de plusieurs feuilles de papier absorbant.

4 Laisser les frites revenir à température ambiante.

Étape 5

Deuxième cuisson des frites

friture
4 pincée(s) **Sel**

1. Un peu avant de passer à table, refaire chauffer le bain d'huile.
2. Quand il a atteint 180°C, verser les frites précuites dans la friteuse et les laisser cuire pendant 5 à 8 minutes en fonction du croustillant désiré.
3. Égoutter les frites et les verser dans un plat recouvert de plusieurs feuilles de papier absorbant.
4. Les saler.

Étape 6

Dressage

1. Servir les frites accompagnées des sauces réparties dans plusieurs ramequins.