



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.