

# CUISSON DES FRITES MAISON



## INGREDIENTS

Huile végétale, d'arachide par exemple, à changer après 6 ou 7 utilisations filtrée chaque fois.

Pommes de terre dites « farineuses ». qui n'absorbent pas trop d'huile à la cuisson.

« Bintje » la plus utilisée en France. Mais aussi « Manon » « Agria » « Vitelotte » (violette, goût délicat de noisette).

« Franceline » « Mona Lisa » « Nicola » « Belle de Fontenay ».

« Nicola » est d'origine allemande et la préférée de Cyril Lignac.

## COMMENT FAIRE POUR REUSSIR

Le véritable secret réside dans la double cuisson.

Et dans le lavage qui se fait une fois les frites découpées. Plongez les dans de l'eau bien chaude salée 10 mn

Cette méthode permet d'éliminer l'excédent d'amidon.

Chauffez l'huile à 130/150°, plongez les pommes de terre pendant 10 à 15 mn, sans laisser brunir.

Une croute va se former

Retirez et secouez bien le panier.

La deuxième cuisson des frites se fera juste au moment de passer à table.

Dans une huile qui bout sans fumer à 180°, plongez vos frites, laissez dorer et là, elles devraient être fondantes et croustillantes !