

MES FRIT-AILS



PORTIONS : 6

HUILE : ELITE

• **INGRÉDIENTS** •

Pomme de terre
Agria 500g
Amphora Elite
Fleur de sel PM
Ail rose 2 têtes

1. Éplucher les pommes de terre. Les couper en gros bâtonnets de 7 à 8 cm de long sur un carré de 1 cm.
2. Laver ensuite les frites en deux bains d'eau tiède (et pas froide, cela évite le choc thermique), puis les essuyer dans un linge. Pocher dans un 1er bain à 150°C pendant 6 à 7 minutes en les remuant sans les casser puis égoutter.
3. Pour finaliser les frites, monter le bain d'huile à 170°C pour les plonger 2 à 3 minutes pour la coloration et le croustillant. Puis égoutter et saler.
4. Écraser les gousses d'ail au presse ail et mélanger bien. La cuisson de l'ail pressé se fait avec la chaleur des frites. Servir dans un cornet.

LE PLUS DU CHEF

J'adore un peu de paprika à la sortie des frites, également avec une sauce aioli.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •