

MES FRIT-AILS



PORTIONS: 6
HUILE : ELITE

INGRÉDIENTS

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

1. Épluchez les pommes de terre. Coupez-les en gros bâtonnets de 7 à 8 cm de long sur un carré de 1 cm.
2. Lavez ensuite les frites en deux bains d'eau tiède (et pas froide, cela évite le choc thermique), puis essuyez-les dans un linge. Pochez dans un 1er bain à 150°C pendant 6 à 7 minutes en les remuant sans les casser et égouttez.
3. Pour finaliser les frites, montez le bain d'huile à 170°C pour les plonger 2 à 3 minutes pour la coloration et le croustillant. Puis égouttez et salez.
4. Écrasez les gousses d'ail au presse ail et mélangez bien. La cuisson de l'ail pressé se fait avec la chaleur des frites. Servez dans un cornet.

LE PLUS

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



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •