SNACK

FRITES COUNTRY ET MAYONNAISE AU CHILI

★★★★★ (116)

1H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Country Fries

- 1 kg de pommes de terre à température haute
- 4 cs d'huile de colza HOLL
- 1 cs de fécule de maïs
- ½ cs de romarin finement haché
- ½ cs de thym finement haché
- 1 cc sel
- poivre

mayonnaise au chili

- 2 jaunes d'œufs frais
- ¼ cc de moutarde
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 cc de jus de citron ou de vinaigre
- 2 dl d'huile de colza ou de tournesol (non pressée à froid)
- 1 cc de sauce chili forte (p. ex. Sambal Oelek)
- sel & poivre

PRÉPARATION

1. Bien laver les pommes de terre. Les couper en tranches d'env. 1,5 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Dans une grande casserole, porter suffisamment d'eau salée à ébullition. Faire cuire les tranches de pommes de terre 5 minutes, bien les égoutter et transvaser dans un récipient.

2. Préchauffer le four à 220° C. Mélanger les pommes de terre avec l'huile, la fécule de maïs et les herbes, puis les répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saler et poivrer. Faire cuire au four pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retourner une fois les pommes de terre à mi-cuisson.

3. Pour la mayonnaise, mélanger les jaunes d'œufs, l'ail et le jus de citron. Ajouter l'huile en battant constamment, d'abord goutte à goutte puis en filet, lentement, jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme. Incorporer la sauce chili (ajuster, selon le goût épicé souhaité) et mélanger. Saler et poivrer. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

ASTUCE

- Vous pouvez préparer les pommes de terre sans précuisson. Le temps de cuisson est ensuite d'environ 5 à 10 minutes.
- L'huile de colza peut être remplacée par de l'huile de tournesol.