



SNACK

## FRITES COUNTRY ET MAYONNAISE AU PIMENT



★★★★★ (141)

40 MINUTES À L'AIRFRYER, 1 HEURE AU FOUR  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

#### Country Fries

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

#### mayonnaise au piment

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

### PRÉPARATION

**1** Laver soigneusement 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 de l'eau salée à ébullition. Cuire les tranches de pommes de terre pendant 5 minutes, les égoutter soigneusement et les réserver dans un saladier.

**2** Préparation au airfryer:  
Mélanger les pommes de terre avec l'huile, les herbes et la fécule de maïs. Saler et poivrer. Répartir uniformément les pommes de terre dans le panier du airfryer. Cuire à 180 °C pendant env. 20 minutes. Pendant la cuisson, secouer le panier 1 à 2 fois pour que toutes les pommes de terre soient uniformément croustillantes.

Préparation au four:

Préchauffer le four à 220 °C. Mélanger les pommes de terre avec l'huile, les herbes et la fécule de maïs et les répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saler et poivrer. Faire cuire au four préchauffé pendant env. 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le tout soit bien doré et croustillant. Retourner une fois à mi-cuisson.

**3** Pour la mayonnaise, mélanger les jaunes d'œufs, la moutarde, l'ail et le jus de citron. Verser l'huile goutte à goutte sans cesser de remuer, puis en filet jusqu'à obtention d'une mayonnaise épaisse. Ajouter la sauce pimentée (plus ou moins relevée selon les goûts) à la mayonnaise et mélanger. Saler et poivrer. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

### ASTUCE

- Pour la cuisson au four : si vous souhaitez éviter l'étape de « pré-cuisson », vous pouvez cuire les pommes de terre sans les précuire. Le temps de cuisson est alors prolongé d'environ 5 à 10 minutes.
- L'huile de colza peut être remplacée par de l'huile de tournesol.
- Le jus de citron peut être remplacé par du vinaigre.