

FRITES



★★★★★ (85)

20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ustensiles de cuisine: friteuse ou poêle en fonte profonde

Sauce Tartare

- 1 œuf frais
- 1 cc de moutarde fine
- 1 cc de jus de citron
- 1 dl d'huile de colza
- 4 à 5 brins de persil plat
- 1 cs de câpres
- 2 cornichons

Frites

- 1 kg de pommes de terre farineuses (cuisson à haute température)
- 2 l d'huile de tournesol pour la friture
- sel

PRÉPARATION

- 1 Préparation de la sauce tartare :
Pour la mayonnaise, mélanger au fouet l'œuf avec la moutarde, le jus de citron et le sel dans un saladier. Ajouter l'huile sans cesser de battre, d'abord goutte à goutte puis en filet, lentement, jusqu'à obtenir une mayonnaise claire et épaisse.
- 2 Hacher finement le persil et les câpres. Couper les cornichons en petits dés. Ajouter le tout à la mayonnaise. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
- 3 Préparation des frites:
Couper les pommes de terre en tranches d'env. 1 cm puis en bâtonnets d'env. 1 cm. Les mettre dans une passoire et les laver à l'eau froide.
- 4 Remplir une grande casserole d'eau. Ajouter les pommes de terre et porter à ébullition. Faire cuire env. 3 à 4 minutes. Egoutter les pommes de terre et les sécher soigneusement avec du papier absorbant.
- 5 Dans une friteuse ou une poêle profonde, chauffer l'huile à 160 °C. Faire frire les pommes de terre une première fois, par portions, pendant env. 5 minutes. Remuer les frites à l'aide d'un panier à friture ou d'une araignée pour éviter qu'elles ne se collent les unes aux autres. Retirer les frites et les égoutter correctement.
- 6 Chauffer l'huile à 180 °C. Remettre les frites à frire, par portions, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et bien dorées. Les sortir de l'huile, bien les égoutter et saler.

ASTUCE

- L'huile de tournesol peut être remplacée par de l'huile de colza HOLL.

