

Frites Maison Ondulées et Croustillantes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE
- SEL

Pour 4

Recette:

- Pelez les pommes de terre à frites et rincez-les dans l'eau froide.
- Séchez-les dans un linge.
- A l'aide de l'appareil, formez des frites ondulées.
- Séchez les frites.
- Faites-les cuire une première fois dans de l'huile chaude à 170°C pendant 5 minutes. Egouttez.
- Au moment de servir, repassez les frites dans l'huile chaude à 190°C pendant 2 minutes. Egouttez.
- Salez et servez.

