Frites Maison Ondulées et Croustillantes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

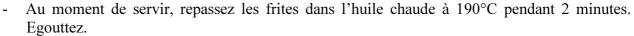
- POMME(S) DE TERRE

Pour 4

- SEL

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.



- Salez et servez.



