

Frites aux Herbes de Provence

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Pommes de Terre
- Herbes de Provence
- Sel

Pour 4

Recette:

- Pelez les pommes de terre à frites puis séchez-les dans un linge.
- A l'aide de l'appareil, formez des frites ondulées (ou pas).
- Séchez les frites.
- Faites-les cuire une première fois dans du blanc de bœuf à 170°C pendant 4-5 minutes.
- Egouttez et laissez complètement refroidir.
- Au moment de servir, repassez les frites dans la graisse chaude à 190°C pendant 2 minutes environ. Egouttez.
- Saupoudrez d'herbes de Provence et de sel.
- Servez sans attendre.

