Frites ch'tis et mayonnaise

Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	15 min

Pour 4 personnes

Ingrédients

1,5 kg Pomme de terre Bintje
Huile de friture
Sel fin
Pour la mayonnaise
1 Jaune d'œuf
1 c. à café Moutarde forte
1 c. à soupe Jus de citron
20 cl Huile de tournesol
Sel et poivre

Réalisation

1. Préparez la mayonnaise : dans un bol, mélangez au fouet le jaune d'œuf et la moutarde, salez et poivrez. Incorporez peu à peu l'huile en filet, sans cesser de fouetter. Ajoutez le jus de citron. Réservez au frais.
2. Pelez les pommes de terre, coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur puis en bâtonnets et faites-les tremper 10 min dans de l'eau froide. Égouttez-les et séchez-les bien dans un linge propre.
3. Dans une friteuse, faites chauffer l'huile à 160 °c (elle commence à frémir). procédez par plusieurs tournées. Mettez une petite quantité de pommes de terre dans le panier de cuisson. immergez-les doucement et laissez cuire : l'huile bouillonne autour des frites qui remontent en surface lorsqu'elles sont cuites, elles doivent être encore pâles.
4. Retirez alors les frites avec le panier, versez-les sur un plateau nappé de papier absorbant et laissez-les s'égoutter. Répétez l'opération en laissant remonter la température de l'huile entre chaque tournée..

SUIVEZ LE GUIDE !
www.wikiroute.fr