



**Pommes
de Terre
de France**



- L'HISTOIRE
- LES CHIFFRES-CLÉS
- LA NUTRITION
-
- LES VARIÉTÉS
- LES CONSEILS POUR CUISINER
- LE COIN DES ENFANTS
- L'EXPOSITION ITINÉRANTE
- MÉDIATHÈQUE
- CONTACT



Conseils pratiques

Pour 6 personnes :
1kg de grosses pommes de terre -
Sel fin - Bain de friture

-  Patatasalacarta.com
-  www.patate-da-amare.it
-  batatasdefranca.com

Recettes familiales

Les frites de l'Atelier des Chefs

 6 personnes

 10 minutes

 15 minutes

Ingrédients

Faire chauffer une friteuse à 160°. Eplucher, laver et tailler les pommes de terre en tranches de 1 cm d'épaisseur puis couper chaque tranche en bâton de 1 cm de côté. Laver à nouveau les frites pour retirer l'amidon et les essuyer dans un linge propre. Pocher les frites dans l'huile chaude sans les faire colorer pendant 5 à 8 minutes selon la taille. Les égoutter. Monter la température de l'huile à 180° minimum et replonger les frites pour les laisser dorer quelques minutes. Egoutter les frites sur du papier absorbant et les saler au sel fin lorsqu'elles sont encore chaudes

Préparation

Le plus du Chef :

Utilisez des pommes de terre à chair farineuse. Dans le Nord, les meilleures frites sont réalisées au Saint-Doux.



[recette suivante ▶](#)