



**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](http://Patatasalacarta.com)
- [www.patate-da-amare.it](http://www.patate-da-amare.it)
- [batatasdefranca.com](http://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 ▶](#)