

F R I T E S

Bintje
Caesar
Manon
Monalisa

Charlotte
L' Agria
La Vitelotte



Fait une cuisson en 2 fois avec une pré-cuisson et une cuisson finale.

La recette des frites belges :

Coupez les pommes de terre épluchées, lavez les frites, laissez égoutter et séchez-les.

Précuis les frites durant **6 minutes à 130-140°C.**

Les laisser reposer 10 minutes.

Les cuire ensuite durant, 2 à 3 minutes selon la grosseur de la frite à **165°C-170°C.**

Égouttez en agitant, salez et servez.