

F R I T E S



Fait une cuisson en 2 fois avec une précuisson et une cuisson finale.

La recette des frites belges :

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

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

Laissez les frites reposer 10 minutes.

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

Égouttez en agitant, salez et servez.