

# 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, lave les frites, laisse égoutter et sèche-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**.

Égoutte en agitant, sale et servir.