

# Pommes de terre frites maison |

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Le classique!

## L'astuce du chef

La variété de pomme de terre sera importante afin d'obtenir un résultat optimal.

## Ingrédients

### Frites maison

- 600 Gr Pommes de terre russet
- Sel et poivre

### Mayonnaise (option)

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 125 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 5 Ml Vinaigre de vin blanc
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **380 F°**

### Mise en place

Préchauffez la friteuse, attention, mettez-là hors de la portée des enfants.

Épluchez et taillez les pommes de terre en frites, les blanchir (Cuisson à la friteuse sans coloration) durant 3 minutes.

### Les frites

Bien éponger les frites blanchies, les plonger dans la friteuse jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Bien les égoutter, les saler, servir.

Opération à réaliser au moment de servir, pour vous assurez de servir des frites chaudes.

### Mayonnaise (option)

Dans un saladier, disposez le jaune d'œuf, la moutarde, une pincée de sel et mélangez, laissez reposer une minute.

Versez l'huile en filet sans cesser de fouetter, une fois l'émulsion bien réalisée, ajoutez le vinaigre.

**Bon appétit!**