Starfrit : Frites croustillantes à la fleur de sel

Recette pour 4 personnes

Description

Nous réaliserons des frites croustillantes grâce au **Coupe-frites Starfrit**!

https://www.starfrit.com/fr/coupe-frites

Ingrédients

Frites de pommes de terre

- 1.50 Lb Pommes de terre yukon gold
- 5 Pincée(s) Fleur de sel
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- 1 Cuil. à thé Sucre

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Frites

Épluchez les patates, puis passez-les dans le **Coupe-frites Starfrit.**

https://www.starfrit.com/fr/coupe-frite

Plongez-les dans une friteuse à 375°F durant 3 à 4 minutes. Égouttez-les bien, renouvelez l'opération jusqu'à l'obtention d'une belle coloration, juste avant de les servir.

Dans un bol, assaisonnez-les du mélange de fleur de sel, paprika fumé et sucre quand elles sont encore très chaudes. Servez!

Bon appétit!