

Frites maison

Pour 4 personnes, prendre une dizaine de patates :



Se munir d'un pot avec un sac et d'un éplucheur pour éplucher les patates :



Une fois épluchée, il faut passer sous l'eau les patates pour les nettoyer :



Allumer le feu sous la friteuse pour faire fondre l'huile durant la découpe des patates :



Place donc à la découpe avec un couteau efficace :



Couper les patates comme ceci :



Nous obtenons donc un ensemble de frites :



Mettre les frites dans l'huile et faire en sorte de gérer les quantités pour que l'ensemble des frites soient dans l'huile :



La cuisson des frites s'achève lorsque les frites ont changé d'apparence et qu'elles sont de couleur jaune/orangé/marron :



Voilà un bon saladier de frites fait maison :

