



FRITES MAISON MARINÉES

INGRÉDIENTS

Pour la saumure :

- 5 cuillères à soupe de sel
 - 8 verres d'eau
 - quelques feuilles de chou
-
- 1 kg de pommes de terre
 - un bain d'huile de pépins de raisin
 - sel fin si besoin

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 10MN

TEMPS DE TREMPAGE : 4 JOURS

PRÉPARATION

Épluchez 1kg de pommes de terre, coupez-les en frites régulières, rincez-les plusieurs fois puis épongez-les dans un torchon.

Pour la saumure :

Mélangez 5 cuillères à soupe de sel et 8 verres d'eau dans un grand bol en remuant bien.

Mettez les pommes de terre et les feuilles de chou : les pommes de terre iront dans le fond du bol, tandis que les feuilles de chou flottent.

Couvrir le bol et laissez mariner 3/4 jours minimum dans un endroit sombre et frais (placard ou cellier).

Plus les pommes de terre auront mariné, meilleures elles seront, soyez-en certains !

Égouttez les pommes de terre et séchez-les, retirez les feuilles de chou.

Plongez-les dans un bain d'huile abondant chauffé à 160°C environ 5 min puis retirez-les à l'écumoire, et déposez sur du papier absorbant.

Les frites sont cuites à cœur mais encore blanches. Faites monter le bain de friture à 180°C et replongez-y les frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Égouttez-les sur du papier absorbant, salez au sel fin si besoin (elles sont déjà salées) et servez très chaud.