

# Patates frites de cantine parfaite

- La recette de patates frites de cantine parfaite et facile à préparer!



PRÉPARATION  
30 MIN

CUISSON  
7 MIN

TEMPS TOTAL  
37 MIN

PORTIONS  
2

## Ingrédients :

- 5 pommes de terre Yukon gold
- Bol d'eau
- Sel
- Paprika
- Friteuse à l'huile

## Préparation :

1. Bien laver et éplucher les pommes de terre.
2. Couper en frites sur le sens de la longueur.
3. Faites tremper les frites dans l'eau très froide pendant au moins 30 minutes. Encore mieux, si c'est plus longtemps.
4. Bien rincer l'amidon. Ensuite, bien les assécher avec du papier essuie-tout.
5. Préchauffer la friteuse à l'huile à 300 °F (150 °C).
6. Faire cuire les frites dans l'huile pendant 7 minutes.
7. Sortez et égouttez les frites.
8. Assaisonner de sel et de paprika.
9. Augmenter la température de la friteuse à 390 °F (198 °C).
10. Attendre que la température ait été atteinte, puis faire dorer pendant environ 2 minutes.
11. Égoutter et servir.

*Vous avez une bonne vieille friteuse à l'huile et vous voulez réussir des bonnes vieilles patates frites de cantine à la perfection? Voici la recette facile :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)