

# Quartiers de pomme de terre (style PFK)

- La recette secrète des quartiers de pomme de terre (style PFK!)



PRÉPARATION  
15 MIN

CUISSON  
20 MIN

TEMPS TOTAL  
35 MIN

PORTIONS  
8

## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 œuf
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 2 cuillères à soupe de sel assaisonné (style Herbamare)
- 1 cuillère à thé de poivre noir
- 1/4 de cuillère à thé de paprika
- 1/2 cuillère à thé de poudre d'ail
- 5 grosses pommes de terre Russet
- Shortening ou huile de canola pour la friture

## Préparation :

1. Dans un gros bol, fouettez le lait et l'œuf ensemble.
2. Dans un second bol, combinez la farine, le sel assaisonné, le poivre, le paprika, et la poudre d'ail.
3. Bien brosser les pommes de terre pour qu'elle soit propre et couper en quartiers de 1/4 de pouce ou 1/2 pouce.
4. Laissez tremper les patates dans le lait quelques minutes.
5. Dans un grand chaudron ou friteuse, faites chauffer environ 3 pouces d'huile (375 °F).
6. Transférer les pommes de terre du mélange de lait au mélange de farine (quelques-unes à la fois).
7. Faire frire dans l'huile pendant 3 à 4 minutes pour une première cuisson.
8. Lorsque tous les quartiers sont faits, faites frire une seconde fois pour 4 à 6 minutes afin qu'elles soient dorées et croustillantes.

“ *C'est une façon super facile et vraiment délicieuse de préparer des quartiers de pomme de terre à la façon du Colonel!*

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