

Frites à la bière

- Une recette débilement bonne de frites à la bière (style Cuisine de rue)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
8 MIN

TEMPS TOTAL
18 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 3 lb de pommes de terre style Russet, pelée et coupée en frites
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine de riz blanc
- 1/4 de tasse (65 ml) de fécule de maïs
- 1 cuillère à thé de paprika
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte (Magic!)
- 1/2 cuillère à thé de sel d'ail
- 1/2 cuillère à thé de sel d'oignon
- 1/8 de cuillère à thé (une pincée) de poivre de cayenne
- Sel et poivre du moulin
- 1 tasse (250 ml) de bière légère (Coors Light, Bud, Matante de Archibald)
- Huile d'arachide

Préparation :

1. Remplissez une friteuse ou une cocotte de 3 à 4 pouces d'huile et faites chauffer celle-ci à 325 °F (162 °C).
2. Tapissez une plaque à cuisson de feuille de papier essuie-tout.
3. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, la fécule de maïs, le sel d'oignon, le sel d'ail, la poudre à pâte, le paprika, le poivre de cayenne, le sel, le poivre ainsi que la bière. Bien mélanger jusqu'à ce que la texture épaisse. Mettre de côté.
4. Bien éponger les pommes de terre avec du papier essuie-tout.

5. Plonger les pommes de terre dans l'huile pendant environ 5 minutes, soit jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
6. Transférer les frites sur la plaque à cuisson, le papier essuie-tout épongera les surplus d'huile.
7. Saupoudrer de sel.
8. Trempez les frites dans le mélange de bière et épices.
9. Augmenter la température de l'huile à 350 °F (175 °C).
10. Remettre les frites dans l'huile pour 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
11. Éponger l'excès de gras et servir!

“ *Préparez-vous ces délicieuses frites maison à la bière. À servir avec un bon steak et une bonne bière froide :) Un vrai plaisir...*

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