

Frites de food truck

- Une recette de frites de Food Truck carrément délicieuse!



Ingrédients :

- 3 lb de pommes de terre rouges coupées en morceaux d'un quart de pouces
- 1/2 tasse (125 ml) de romarin frais
- 1/2 tasse (125 ml) de thym frais
- Sel kosher pour saupoudrer
- Huile d'arachide pour la friture

Préparation :

1. Placez les morceaux de pommes de terre dans un bol d'eau glacée pendant environ 1 heure. On fait ça pour faire sortir l'amidon des patates.
2. Transférer les pommes de terre sur des essuie-tout afin de bien les éponger.
3. Faites chauffer l'huile de la friteuse ou de la marmite à 250 °F (121 °C).
4. Faites frire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, mais pas assez longtemps pour qu'elles se colorent.
5. Drainer l'excès de gras avec des papiers essuie-tout. Laissez refroidir.
6. Faire chauffer l'huile à 350 °F (175 °C).
7. Retourner les frites à la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et légèrement brunies.
8. Ajouter les fines herbes.
9. Saupoudrez de sel.

La recette parfaite, simple et délicieuse de frites de Food Truck! C'est la meilleure de l'été...

“

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