

Frites maison (les meilleures)



Pour 4 personnes

 20 minutes

 40 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

5 à 6 grosses pommes de terre

(Yukon Gold), pelées ou non

Huile de canola pour la friture

6 tranches de bacon fumé

Sel

1 - À l'aide d'un couteau ou d'un coupe-frites, couper les pommes de terre en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur pour de grosses frites ou 1/2 cm pour des frites plus minces.

2 - Dans un grand bol, faire tremper les pommes de terre dans l'eau froide environ 30 minutes ou jusqu'à 24 heures au réfrigérateur. Égoutter et bien éponger avec un linge propre.

3 - Placer les bâtonnets de pommes de terre dans le panier de la friteuse. Plonger le panier dans l'huile froide de la friteuse. Ajouter les tranches de bacon. Régler la friteuse à 190 °C.

4 - L'huile bouillonnera jusqu'à ce que l'eau des pommes de terre se soit évaporée.

5 - Remuer et cuire jusqu'à ce que les frites soient bien dorées, soit environ 40 minutes pour de grosses frites. Égoutter sur du papier absorbant. Saler.

6 - Servir immédiatement.