



LOUIS
19

le roi
des
frites

Inspirée de
Louis 19, le roi des ondes
(1994)

De la cuisine de
David Kugelmass
thehealthymaven.com



Louis 19, le roi des frites

Les frites ondulées de Davida Kugelmass

Ingédients

2 grosses pommes de terre blanches, lavées et asséchées

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

5 ml (1 c. à thé) de sel de mer

Facultatif : 30 ml (2 c. à soupe) d'herbes fraîches, comme du romarin ou du thym (les ajouter aux pommes de terre à mi-cuisson, c.-à-d. avant de les remettre au four pour 8-10 minutes)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 400 °F.
- 2 Tourner les pommes de terre en spirales à l'aide d'un spiraleur. Couper les spirales de pommes de terre au couteau ou au ciseau en segments plus petits.
- 3 Mettre les spirales dans un bol et les enduire d'huile d'olive.
- 4 Les déposer sur deux plaques à biscuits recouvertes de papier parchemin. Bien espacer les frites. Les saupoudrer de sel.
- 5 Mettre les plaques au four pendant 15 minutes.
- 6 Retirer les plaques, retourner les frites et retirer celles qui sont déjà croustillantes. Remettre les plaques au four.
- 7 Cuire encore de 8 à 10 minutes.
- 8 Retirer les plaques du four et servir les frites chaudes. Bon appétit!