

Frites de patate douce, sauce au poireaux

Quantité

2 personnes

Ingrédients

- 600 g de patates douces
- 500 g de blancs de poireaux
- 1 CAC de beurre
- 3 CAS de fromage frais
- sel
- poivre
- 2 CAC de paprika fumé
- 1 CAC ail en poudre
- 1 CAC de sel

Préparation

Sauce au poireaux

1. Émincez les poireaux ;
2. Faites-les revenir dans une poêle avec du beurre ;
3. Laissez cuire une dizaine de minutes ;
4. Une fois les poireaux bien cuits, ajoutez le fromage frais ;
5. Mixez finement ;
6. Rectifiez l'assaisonnement ;
7. Réservez au frigo ;

Frites de patate douce

1. Faites chauffer l'huile de cuisson à 175°C ;
2. Épluchez les patates douces, détaillez-les en tranches de 8 mm d'épaisseur environ ; détaillez des frites dans chaque tranches (dans le sens de la largeur ou de la longueur selon la taille des frites souhaitée) ;
3. Plongez les frites de patate douce pendant 6 mn dans l'huile de friture; égouttez les frites une fois cuites, et épongez-les sur du papier essuie-tout ; *(cette première friture cuit les pdt - la pointe d'un couteau doit y pénétrer facilement - mais ne les frit pas)* ;
4. Montez l'huile à 190°C et faites cuire à nouveau pendant 3 minutes pour avoir des frites bien croustillantes (la durée de cuisson peut varier selon la taille des frites de patate douce) ;
5. Égouttez-les, et épongez-les sur du papier absorbant ;

Dressage

1. Dans une assiette, déposez les frites bien chaude, avec de la sauce aux poireaux ;
2. Accompagnez les frites de mâche assaisonnée ;
3. Dégustez aussitôt !

