



Frites

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

800 g de grosses pommes de terre, à chair ferme, pesées épluchées

3 cs d'huile d'olive

Sel

Poivre

Laver et éplucher les pommes de terre, puis les couper en longs bâtonnets (1 cm d'épaisseur).

Mettre les frites dans un saladier, les mélanger avec l'huile d'olive, saler et poivrer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud + vapeur

Placer les frites les unes à côté des autres sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

Enfourner la plaque à gâteaux au niveau 2 dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 30 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

