



Frites de patates douces au fromage Henri Willig et à la truffe de trempette au fromage Henri Willig



Ingrédients

- 1 Litres d'huile de friture
- 25 gramme de ciboulette fraîche
- 200 gramme Laitue à feuilles étroites
- 50 grammes de luzerne
- 400 grammes de patates douces
- 1 Henri Willig Trempette au fromage Truffe

Méthode de préparation des frites de patates douces au fromage et au Cheese dip Henri Willig Truffle

Frites de patates douces au fromage Henri Willig et trempette au fromage Henri Willig Truffe, une combinaison parfaite de saveurs et de textures. Idéale pour le déjeuner, cette recette associe les frites de patates douces classiques à la saveur unique de la trempette au fromage à la truffe Henri Willig. Que vous soyez expérimenté en cuisine ou que vous commenciez à préparer des frites de patates douces, ce guide étape par étape vous aidera à préparer un plat savoureux, à la fois simple et impressionnant. Commençons par créer ce délicieux plat de frites de patates douces !

La préparation

- 1: Faire chauffer l'huile de friture à 400 degrés Celsius.
- 2: Couper la ciboulette en morceaux de 5 cm.
- 3: Laver la laitue et la mélanger avec la luzerne et la ciboulette.
- 4: Couper les patates douces avec la peau et le reste en longues frites d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Bien laver les frites pour enlever l'amidon et les éponger avec du papier absorbant.
- 5: Faire précuire les frites dans l'huile de friture pendant environ 3 minutes.
- 6: Retirer les frites de l'huile et les laisser refroidir sur une assiette. Ensuite, faites-les dorer à 190 degrés Celsius.
- 7: Verser les frites dans un bol. Mélanger le dip de fromage Henri Willig à la truffe au mélange de salade.
- 8: Répartir le mélange de salades sur les frites et servir le plat immédiatement.

Prêt à préparer vos propres frites de patate douce ?

Nous espérons que vous avez apprécié cette recette unique de frites de patates douces. N'oubliez pas de consulter nos autres recettes pour plus d'inspiration. Pour obtenir tous les ingrédients, y compris notre délicieuse truffe pour trempette au fromage Henri Willig, visitez notre boutique en ligne. Bon appétit !