



Les pommes pont neuf

- Par [vision-plaisir](#)
-

Pas des frites ! des pommes pont-neuf. Plus classe... non ?



Ingrédients :



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 1 kg de pommes de terre
- Sel fin
- 2 litres huile d'arachide



Pour 4 personnes



© vision-plaisir



© vision-plaisir

Réalisation de la recette :

Les pommes de terre **pont-neuf** sont des « **frites** » avec une taille bien définie. Pour leur réalisation, éplucher vos pommes de terre après les **avoir bien lavées**. Pour la coupe, soit vous utilisez un coupe-frite, soit un couteau. **Couper en bâtonnets de 1 cm de section**. Ce sont les plus grosses frites de **7 à 8 cm** de longueur. Utiliser en accompagnement **des plats** en sauce ou grillés. **Laver les ponts-neufs**, les égoutter puis bien les sécher à l'aide d'un torchon propre. **Allumer** votre friteuse ou une casserole avec de l'huile d'arachide. **Chauder à 160°C** puis plonger en plusieurs fois vos frites pendant environ **6 à 8 minutes** (blanchir). **Les égoutter** sur du papier absorbant. Au moment de les servir, **jeter les frites** dans une huile chaude à 180°C pendant environ 2 à 4 minutes. **Les égoutter sur un linge propre**, les saler et les dresser dans un plat. Pour faciliter votre préparation du repas, les frites peuvent être blanchies 1 à 2 heures avant de les **plonger dans une huile bien chaude** au moment de les déguster.