



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

La préparation

Préparation :

Faire chauffer l'huile de friture à 400 degrés Celsius. Couper la ciboulette en morceaux de 5 cm. Laver la laitue et la mélanger avec la luzerne et la ciboulette. Couper les patates douces avec la peau et tout 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. Faites précuire les frites dans l'huile de friture pendant environ 3 minutes. Retirez les frites de l'huile et laissez-les refroidir sur une assiette. Ensuite, faites-les dorer à 190 degrés Celsius. Déposez les frites dans un bol à l'aide d'une cuillère. Mélangez le dip au fromage Henri Willig et à la truffe avec le mélange de laitue. Déposez le mélange de laitue sur les frites et servez le plat immédiatement.