



Frites de Maïs

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 500 gr (2 personnes en accompagnement)

Temps de préparation : 1 h 10

Temps de cuisson : 5 mn



Ingrédients :

- 85 gr de polenta précuite
- 415 ml d'eau

Préparation :

1. Faire bouillir l'eau et ajouter la polenta en pluie fine
2. Laisser cuire 3 minutes (voir sur le paquet en cas de doute) sans arrêter de mélanger
3. Verser dans un plat carré (20 cm x 20 cm) ou rectangulaire de environ 400 cm², l'épaisseur doit être de 1 cm environ
4. Laisser refroidir pendant 1 heure minimum
5. Couper en frites ; à ce stade elles peuvent être congelés
6. Mettre dans la friteuse bien chaude, et laisser frire environ 5 minutes comme des frites de pomme de terre