

Les vraies frites



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Accompagnez vos plats de délicieuses frites faites avec Actifry.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 cuillère actifry d'huile isio 4
- sel

Préparation

- 1 Epluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ou 13 x 13 mm.
- 2 Rincez abondamment ces bâtonnets et séchez-les soigneusement.
- 3 Placez les frites dans Actifry. Versez l'huile Isio 4 uniformément sur les frites.
- 4 Faites cuire les frites 40 à 45 minutes, en fonction de leur épaisseur.
- 5 Servez et salez.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

