

Frites au paprika fumé



Ingrédients (pour 10 personnes)

| Quantité | Libellé produit | Réf |
|----------|--|---------|
| 2 kg | Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE | 0093722 |
| | Pomme de terre type GT | ~ |

Étapes de préparation

- 1 Faire blanchir les frites dans l'huile à 140°C puis en deuxième cuisson à 190°C.
- 2 Mélanger le paprika fumé et le sel avant le dressage puis servir.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Cinsault rosé IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FONTEY