

## Des frites exceptionnelles cuites à la graisse de boeuf

Qui dit frites de qualité dit pommes de terre de qualité. On privilégie les variétés pour obtenir des frites à la fois dorées et croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur ; la star des assiettes est sans aucun doute la variété **Bintje**, farineuse oblongue à la chair jaune.

Grâce à leur forte concentration en amidon, elle se prête parfaitement à la friture et a l'avantage de ne pas absorber trop de graisse.

