



Frites à la truffe et au parmesan

New

Frites dorées et croustillantes mélangées à des herbes et du parmesan, servies avec un aioli à la truffe.

INGRÉDIENTS

8 oz de frites allumettes 1/4 po Lamb Weston® Crispy on Delivery™ (LW203)

2 jaunes d'œufs

1 c. à soupe d'ail haché

2 tasses d'huile neutre

2 c. à soupe de jus de citron

2 c. à soupe de thym haché

2 c. à thé de poudre de truffe

1 c. à soupe de persil, haché

1 oz liq. d'huile de truffe

2 c. à soupe de parmesan râpé

1. Déposer les jaunes d'œufs dans un bol et fouetter avec l'ail haché.
2. À l'aide d'une bouteille souple, verser lentement l'huile dans les jaunes d'œufs tout en fouettant constamment jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise épaisse.
3. Incorporer au fouet le jus de citron et la poudre de truffe. Rectifier l'assaisonnement au goût.
4. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
5. Mélanger les frites chaudes avec l'huile de truffe, le persil et le parmesan, puis dresser dans l'assiette.
6. Servir les frites à la truffe chaudes avec l'aïoli à la truffe.

Rendement

2 portions