

Frites au poivre de Setchouan

Deux grosses pommes de terre BF15

Trois belles pincées de poivre de Setchouan

Du sel fin

3 cl d'huile d'arachide

Epluchez les pommes de terre, émincez-les en lamelles de 5 mm d'épaisseur puis taillez-les en fins bâtonnets. Rincez-les sous un filet d'eau fraîche et séchez-les soigneusement sur du papier absorbant.

Dans un wok, faites chauffer l'huile d'arachide, jetez les bâtonnets de pommes de terre et faites-les cuire vivement en remuant sans cesse. Assaisonnez de sel et de poivre de Setchuan. La cuisson est très rapide, à peine cinq minutes, l'idée étant de déguster ces frites chinoises légèrement al dente.

