

Valentine ⚡
SWISS MADE

Recette n°11

FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF & SAUCES

Préparée avec la TF3 de Valentine
par le chef Philippe Lignon





Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Lignon

RECETTE N°11

FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	3 min

Ingrédients

Pomme de terre Agria	400 g
Graisse de bœuf	800 g
Sel	1 pincée

Matériel nécessaire

Friteuse Valentine TF3
Papier absorbant

MARCHE À SUIVRE



- Peler et couper les pommes de terre en bâtonnets. Rincer à l'eau froide et sécher avec un linge ou papier absorbant.
- Passer la graisse de bœuf dans un hachoir à viande.
- La faire fondre ensuite dans une casserole, puis la verser dans la friteuse Valentine TF3.
- Réaliser une 1^{ère} cuisson à 165°C et laisser refroidir sur un papier absorbant.
- Réaliser une 2^{ème} cuisson à 185°C jusqu'à obtenir une belle coloration.
- Servir chaud avec une sauce tartare ou une sauce ketchup maison !
- Lorsque la graisse a refroidi mais avant qu'elle ne durcisse, la remettre dans une casserole.

IMPORTANT

Ne jamais faire fondre la graisse solide dans la friteuse, risque de feu !

Bon appétit !



Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Ligron

RECETTE N°11

SAUCES

POUR 4 PERSONNES

SAUCE KETCHUP MAISON

Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	40 min

Ingrédients

Tomate fraîche	250 g
Echalote pelée	1 pce
Ail frais	1 gousse
Vinaigre rouge cuisine	0.5 dl
Miel commun	1 CC
Sel	2 pincées
Poivre	1 pincée
Clou de girofle	1 pincée
Pâte de piment	2 g

SAUCE AUX HERBES

Temps de préparation	15 min
----------------------	--------

Ingrédients

Sauce crème acidulée 15%mg	150 ml
Echalote pelée	50 g
Ail frais	1/2 gousse
Persil frisé ou plat	50 g
Sel	1 pincée
Poivre	1 pincée
Epice de votre choix (Facultatif)	1 pincée

MARCHE À SUIVRE

SAUCE KETCHUP MAISON

- Emoucher et couper les tomates en deux dans le sens de la largeur, retirer les pépins et l'excédent de liquide et les concasser.
- Hacher et suer les échalotes et l'ail.
- Ajouter le miel. Laisser cuire jusqu'à un début de coloration.
- Ajouter le vinaigre. Laisser réduire presque à sec.
- Ajouter les tomates concassées et laisser cuire à feu doux pendant environ 40 à 50 mn.
- Passer au cutter afin d'obtenir une masse homogène.
- Laisser « compoter » selon la consistance désirée.
- Ajouter les épices et rectifier l'assaisonnement.
- Servir froid !

SAUCE AUX HERBES

- Laver et hacher le persil, réserver.
- Peler et ciseler finement les échalotes, réserver.
- Peler et hacher l'ail, réserver.
- Mélanger tous les ingrédients et assaisonner selon vos envies!





LE SAVIEZ-VOUS ?

On ne peut pas parler de friteuse et ne pas parler de pommes frite.

On ne peut pas parler de pommes frite et ne pas parler de... Belgique !

Il y a quelques années, lors d'une conférence à Bruxelles organisée par l'Office du Tourisme de Bruxelles, des historiens de la gastronomie de Belgique et des historiens de la gastronomie de France se retrouvaient pour tenter de s'approprier l'invention de la Pomme frite.

Je fus invité comme historien suisse de la gastronomie afin d'être, en quelque sorte, l'arbitre de cette joute historico-gastronomique sur cette question d'appartenance ; question qui me paraissait assez futile et pleine d'humour ; enfin... De ce que j'imaginai avant mon arrivée sur place...

Force était de constater que j'avais largement sous-estimé la valeur symbolique d'une telle appartenance de la Pomme frite, surtout pour nos amis belges représentés par une horde de fritkots (=tenancier d'une friterie) déchaînés et passionnés par une telle question !

C'est dans ces moments-là où l'on réalise vraiment combien notre « Histoire » a du sens pour chacun d'entre nous dans un monde où tout va très vite, trop vite même parfois !

Ce sont les livres de cuisine anciens qui nous ont donné la réponse à cette terrible question : Est-ce que la frite est belge ou française ?

Les premières traces écrites rapportant des cuissons de morceaux de pomme de terre dans de la matière grasse parlent de... Paris et du Pont Neuf. On peut donc en déduire que l'origine de la pomme frite serait parisienne ?

À ce stade de l'explication je frôle le blasphème culinaire, voir même l'insulte pour ces merveilleux belges qui n'ont pas leur pareil dans l'auto-dérision ; quelles belles personnes !

Je pris donc la sage décision de dire que : « si l'origine semble être française, le véritable père n'est pas le « biologique » mais plutôt celui qui nourrit et qui entretient en élevant le produit. Jolie pirouette de ma part qui m'a sauvé du lynchage collectif !

Pour finir cette présentation, je voulais vous dire que j'ai à cette occasion découvert ce monde merveilleux des fritkots bruxellois et j'y ai goûté des pommes frite exceptionnelles, pré-cuites dans une friture de graisse de cheval et colorées dans une friture de graisse de bœuf. À découvrir absolument une fois dans sa vie !

Philippe Ligron

PS: Technologie culinaire « Pommes frite ».

Il y a un « s » à Pommes mais pas de « s » à frite, car c'est une contraction Pommes façon frite. Comme « façon » est au singulier, frite n'a pas de « s ».