

# Rondelles de patates

- L'intrigante recette de rondelles de patates avec sa sauce ranch!



PRÉPARATION  
6H

CUISSON  
6 MIN

TEMPS TOTAL  
6H06

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 3 grosses pommes de terre Russet, lavée, brossée et coupée en gros morceaux sur le sens de la largeur
- 1/3 de tasse et 2 cuillères à soupe (115 ml) de crème 35%
- 1/4 de tasse (65 ml) ou 1 demi-bâton de beurre non salé
- 3 cuillères à soupe de ciboulettes coupées finement
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignons
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- 2 cuillères à soupe de sel d'ail
- 1 cuillère à soupe de sel d'oignon
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 2 œufs, battus légèrement
- De l'huile végétale pour la friteuse...

## Préparation :

1. Dans un grand chaudron que vous remplissez d'eau, faites bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles se piquent bien avec une fourchette. Environ 25 minutes.

2. Faites caraméliser les oignons avec du beurre dans la poêle pendant 5 à 6 minutes.
3. Vider l'eau du chaudron avec un tamis ou votre propre technique qui vous permet de sauver de la vaisselle 😊
4. Verser la crème et le beurre sur les pommes de terre. Piler les pommes de terre.
5. Ajouter la ciboulette et les oignons caramélisés. Piler deux, trois bons coups supplémentaires pour les intégrer. Ajouter du sel et du poivre.
6. Étendez le mélange avec une épaisseur d'environ 1/2 pouce sur une plaque à cuisson. Mettez au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures afin que le mélange durcisse.
7. Dans un bol, mélanger la farine, le sel d'ail, le sel d'oignon ainsi que le paprika.
8. Utiliser un coupeur de cercle de (1 pouce/1 pouce et demi) pour former des cercles dans vos pommes de terre. Cela devrait en faire environ 30-32.
9. Utiliser un coupeur de cercle d'un demi-pouce pour couper vos cercles et en faire des petits beignets.
10. Trempez vos rondelles dans le mélange de farine, puis dans le mélange d'œufs. Enfin, on les replonge dans le mélange de farine.
11. Faites préchauffer la friteuse à 375 °F (190 °C) ou faites chauffer un chaudron avec de l'huile.
12. Frire pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
13. Servir avec une **sauce ranch**.

“

*Qu'est-ce qui se passe quand les patates frites et les rondelles d'oignons couchent ensemble? Un bébé délice! Des rondelles de patates croustillantes pour les sportifs de salon. À servir avec une bonne sauce ranch maison ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)