

---

## Patates rissolées assaisonnées

---

4 portions

### Ingrédients:

- 3 ou 4 patates épluchées et coupées en petits dés
- Assaisonnements à poulet barbecue
- Échalote ciselée (facultatif)
- Persil



### Préparation:

- Rincer abondamment les patates à l'eau froide.
- Les étendre sur un essuie-tout pour les faire sécher.
- Dans une friteuse, faire frire les cubes de patates à 330° pendant 10 minutes
- Sortir les patates de l'huile et les faire sécher sur un essuie-tout et les laisser refroidir minimum 10 minutes.
- Remettre les patates dans l'huile à température maximale pendant 10 minutes.
- Sortir les patates (ne pas les éponger) et ajouter l'assaisonnement. Bien mélanger.
- Garnir de quelques morceaux d'échalote si désiré.