

Chaud et gras... mais si bon !

Les frites - Frieten - Fritten

Nous avons tous déjà mangé des frites au moins une centaine de fois - mais que savons-nous d'elles ? Bien sûr, tout le monde sait qu'elles sont faites à partir de pommes de terre. Mais comment exactement ?



Fig. 1

Naturellement, une bonne friterie n'utilise que des pommes de terre fraîches pour faire ses frites ; mais souvent, les frites sont également livrées surgelées. Les pommes de terre sont coupées en lamelles, même si peu le font encore eux-mêmes. Beaucoup de personnes préfèrent les frites bien épaisses, c.-à-d. d'environ 13 mm. Les frites belges sont connues pour être particulièrement épaisses et croustillantes. Les Belges sont d'ailleurs considérés comme les inventeurs de la frite.

Comme chacun le sait, les véritables frites ne sont pas cuites au four, mais dans une friteuse, c'est-à-dire dans de l'huile bouillante.

Le goût et le croustillant des frites ont deux secrets. Premièrement, elles sont

Frietkot, Frittenbude, baraque à frites, frituur, Fritüre, Cafeteria, Schnell-imbiss, snack... - toutes ces expressions veulent dire la même chose. Mais qui dit quoi ?



frites deux fois. Les pommes de terre sont d'abord plongées dans une huile à 170°C pendant 10 à 12 min. L'huile ne doit pas être plus froide car c'est précisément à cette température que se forme l'enveloppe croustillante autour de la frite ; ainsi, l'intérieur de la pomme de terre ne s'imbibe plus d'huile. Mais l'huile ne doit pas non plus être trop chaude ; elle risquerait alors de faire brûler la pomme de terre. De plus, à une température supérieure à 170°C, des substances nocives peuvent apparaître. Après la première cuisson, il faut bien égoutter les frites. Juste



170°C - attention, c'est chaud ! Fais une liste de températures : eau de la piscine, lait du frigo, eau du thé, huile de moteur, graisse dans la poêle, ... Tu penses à autre chose ?



Fig. 2

avant d'être servies, elles sont replongées 1 à 2 min dans l'huile - voilà le secret de leur couleur dorée et de leur texture croustillante !

Le deuxième secret d'une bonne frite, c'est l'huile. L'huile n'est rien d'autre que du gras liquide. Les meilleures frites sont cuites dans de la graisse de bœuf. C'est comme ça qu'on les fait en Belgique et aux Pays-Bas.

En Allemagne, on n'aime pas utiliser de la graisse animale car on a peur des substances nocives. On préfère utiliser de la graisse végétale. Une nette différence de goût !

Une friterie convenable change sa graisse de frite tous les 2 à 5 jours. Que fait-on de la vieille graisse de frite ? Autrefois, on utilisait la graisse de frite usagée pour faire des cosmétiques, c.-à-d. des produits de beauté comme du rouge à lèvres ou pour nourrir les animaux. Aujourd'hui, on l'utilise parfois comme carburant pour les voitures ou les avions !

Et en accompagnement ? On assaisonne toujours les frites après la cuisson. Car si on le faisait avant,



Fig. 3

En 2002, Ralf et ses amis ont établi un record à la Calamine : un énorme sachet de 1 200kg de frites fraîchement dorées !



En néerlandais, «pommes de terre» se dit «aardappelen» (aard = terre, appelen = pommes), mais en allemand, on parle de «Kartoffeln».

les épices brûleraient dans l'huile. La plupart des friteries de l'Euregio ont un énorme choix de snacks et de sauces (fig. 5), surtout en Belgique et aux Pays-Bas. Un snack très apprécié est la fricandelle avec «sauce spéciale» (ketchup, mayonnaise et petits oignons). Dans notre région, on aime aussi manger des «frites spéciales» avec cette sauce.

La plupart des autres sauces ont des noms curieux (andalouse, américaine, tartare, joppi,...) et sont toutes servies froides sur les frites. Un exemple typiquement néerlandais est la sauce saté, à base de noix. La «sauce lapin» wallonne (avec du sirop), la «Sauerbratensoße» allemande et son homologue néerlandaise, la «stoofvlees saus» ou la «zuurvlees», sont des sauces chaudes.

Tout ça t'a donné faim ? Pourquoi pas une petite frite alors ? Après tout, c'est un produit naturel. Naturel, mais très gras... Alors n'en abuse pas !



2 Que peut-on manger ? Fais un tableau avec les noms de snacks. Cherche et explique de quoi se compose chaque snack (fig. 4 et 5).

Site Internet du musée de la frite, à Bruges frietmuseum.be.

Snacks

Loempia	gefüllte Blätterteigröle
Frikandel	Längliche gefüllte Frikadelle
Hamburger	...
Bami	...

Fig. 6



Réalise l'interview du patron d'une friterie ! Quelle huile ? Quelle température ? À quelle fréquence est-elle changée ? Qu'est-ce qui est préparé sur place ? Qu'est-ce qui est surgelé ? ... Tu as sûrement encore des centaines de questions à poser.

TÄGLICH, JÄHRLICH, IMMER WIEDER

ENCORE ET TOUJOURS

DAGELIJKS, JAARLIJKS, TELKENS WEER OPNIEUW



Fig. 4: En Allemagne (sauf près de la frontière !), il n'y a bien souvent que des «schnitzel» (escalopes) ou des «bratwurst» (saucisses grillées). Mais dans l'Euregio, il y a des bamis, des poulycros, des croquettes de viande, des soufflés au fromage, des spoutniks, ...

SAUCES CHAUDES

Lapin	1,00
Tzigane	1,00
Curry	1,00
Tomate	1,10
Chasseur champignons	1,20
Champignons crème	1,40
Goulash	1,40
Marinée	1,40

SNACKS

Fricandelle	1,30
Fricandelle XL	3,50
Fricandelle spéciale	2,00
Fricandelle spéciale XL	4,70
Boulette maison	1,70
Boulette maison saucée: lapin, curry, tzigane, tomate	2,30
Boulette maison saucée: chasseur champignons, champignons, goulash, marinée	2,50
Viandelle	1,50
Cervela	1,60
Poulycroc	1,50
Mexicano	1,80
Loempia	2,80
Macho	1,90
Currywurst	2,60
Bami	1,65
Ragozi	1,70
Bockwurst	2,00
Croquette de viande	1,60
Croquette de volaille	1,60
Croquette de crevettes	2,75

SAUCES FROIDES

Mayonnaise, Andalouse, Américaine, Ketchup, Curry, Cocktail, Samourai, Hannibal, Tartare, Moutarde, Toscane, Aigre Doux, Poivre, Hawaï, Bicky	0,60
Mayonnaise sucrée	0,75
Spécial	1,00
Sauce yaourt	1,00