JO DE PYEONGCHANG 2018

GOGUMATTANG OU PATATES DOUCES FRITES AU MIEL

Ingrédients
(pour 2 personnes)

- 1 patate douce
- 1 litre d'huile de friture
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 3-4 cuillères à soupe de sucre
- 1-2 cuillère-s à café d'eau
- Graines de sésame blanc ou noir
- 1-2 cuillère-s à soupe de miel

Préparation:

Peler la patate douce et la couper en tranches épaisses puis en petits morceaux triangulaires d'environ 4 cm de longueur.

Immerger les triangles de patate pendant quelques minutes dans un bol d'eau froide pour rincer l'amidon. Enlever les morceaux de patate et bien les sécher. Réserver.

Dans une casserole faire chauffer l'huile de friture à 160 - 180 °C et y frire les triangles de patate jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Attention, la cuisson des patates est rapide. Réserver les patates cuites sur une assiette huilée.

Dans une casserole mélanger une cuillère à soupe d'huile et 3 à 4 cuillères à soupe de sucre et chauffer. Lorsque le mélange arrive à ébullition ajouter les patates frites. Mélanger doucement. Incorporer 1 à 2 cuillères à café d'eau froide pour éviter que les patates ne collent entre elles.

Dresser les patates douces dans un plat et saupoudrer de sésame. Au besoin ajouter du sucre ou du miel.