

Frites de patates douces



310 Temps de préparation
,
35 ' Temps de cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 4 patates douces
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika et/ou de piment



- 1 Epluchez les patates douces, lavez-les et coupez-les en bâtonnets. Mettez-les dans un saladier et ajoutez le sel, le poivre, les épices et l'huile d'olive puis mélangez bien.
- 2 Etalez sur une plaque de cuisson bien huilé ou recouverte de papier sulfurisé. Il faut que cela ne fasse qu'une couche (sinon les frites de dessous cuisent mal).
- 3 Enfournez dans un four préchauffé à 210°C pour 30 (tendre) à 40 (très croustillantes) minutes de cuisson en chaleur tournante.

Petites astuces:

- Vous pouvez faire moitié pomme de terre, moitié patate douce pour une transition douce vers ces frites étranges
- Si comme moi vous aimez la coriandre vous pouvez en rajouter fraîche en toute fin de cuisson, c'est incroyable !

