

FRITES DE PATATES DOUCES AU FOUR

Ingrédients

4 personnes :

- 2 patates douces ou plus
- cuillère à café de sel
- cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Étape: 1

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en bâtonnets.

Mettez-les dans un saladier et ajoutez le sel, le poivre, le paprika, le piment d'Espelette et l'huile d'olive. Mélangez bien pour que les frites soient bien enrobées, bien assaisonnées.

Étape: 2

Étalez sur une plaque de cuisson anti adhésive (perforée c'est top) ou recouverte de papier sulfurisé. Il faut que cela ne fasse qu'une couche. Enfournez dans un four préchauffé à 210°C pour 30 à 35 minutes de cuisson, **chaleur tournante**. J'insiste bien sur le chaleur tournante parce qu'il faut que le four ventile pour enlever l'humidité.

Étape: 3

Si vous aimez les frites un peu plus croustillantes, rajoutez 5 minutes de cuisson en position grill cette fois. Vous vous

régalerez.