FRITES DE PATATES DOUCES ?

Niveau	Temps de préapration	Temps de cuisson	Pour
Facile	**15 minutes**	**40 minutes**	**4 personnes**

Les ingrédients :

2 patates douces ??

Paprika

Ail en poudre ?

Huile

IFEL NC 2023

© Crédits Photos – Canva

LES ÉTAPES

1. Eplucher les patates douces et les couper en frites (larges ou fines selon vos préférences).

2. Dans un saladier, mélanger les frites avec 4 cuillères d'huile végétale pour 1 kilo environ. Ajouter le paprika et l'ail en poudre. Saler, poivrer puis mélanger à nouveau.

3. Placer les frites sur une plaque de cuisson puis enfourner 40 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Vous n'avez plus qu'à les déguster ! ?

? *Variantes : Assaisonner avec du curry, du curcuma, de la cannelle, ajouter du fromage râpé en fin de cuisson pour une version encore plus gourmande… Laissez faire votre imagination !*