



## Frites de patates douces

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 30-40 minutes

Ingrédients pour 3-4 personnes :

- 2 patates douces
- 2-4 c.à.s d'huile d'olive
- sel, poivre
- paprika, herbes de Provence, ail séché... selon vos envies !

*Préparation :*

1/ Preheat the oven to 180°C.

2/ Épluchez les patates douces puis les couper en forme de frites.

3/ **Méthode 1 (rapide)** : Disposez les frites sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé puis versez un filet d'huile d'olive, le sel, le poivre et les épices.

**Méthode 2** : Mettre les frites de patates douces dans un saladier, ajoutez l'huile d'olive, le sel, le poivre et les épices. Mélangez le tout, puis disposez les frites sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Bien séparer les frites pour que la cuisson soit homogène.

*Personnellement j'aime bien les aromatiser avec du paprika et de l'ail «semoule» séché ou des herbes de Provence. A vous de voir !*

4/ Enfournez les frites pendant 30 à 40 minutes. Si vous aimez les frites bien croquantes, vous pouvez allonger un peu le temps de cuisson.

- C'est prêt !



*Bon appétit !*