

Frites au curry



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Cette recette a été réalisée dans ma friteuse ACTIFRY. Je teste les différentes façons de parfumer les frites. Celle-ci me plaît bien....



Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 cuillère de curry
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 1 cuillère d'huile de sésame

Préparation

- 1 Eplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
- 2 Rincer abondamment les frites coupées, les égoutter et les sécher soigneusement.
- 3 Mélanger dans un ramequin, l'huile d'olive, l'huile de sésame et le curry.
- 4 Placer les frites dans la friteuse. Verser le mélange uniformément sur les frites et faire cuire 30 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

