

## Frites au four au paprika



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 50 mn

*Apportez une touche d'originalité aux traditionnelles frites au four.*

Recette proposée par : Sandra Heraud

### Ingrédients

- 1,5 kg de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre

### Préparation

- 1 Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en lamelles.
- 2 Dans un saladier, mélangez-les bien avec tous les autres ingrédients de façon à ce qu'ils adhèrent aux frites.
- 3 Déposez alors du papier sulfurisé sur la plaque du four et disposer les dessus.
- 4 Faites cuire 40 à 50 minutes en position grill à 200°C.
- 5 Sortez-les lorsqu'elles sont encore un peu molles, elles finiront de sécher à l'extérieur. Dégustez-les sans attendre!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

