

Frites au four



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Les frites sont trop bonnes et il n'y a aucune contrainte à les faire ! Pas d'huile de friture, pas de frites grasses surgelées. Et pour qu'elles soient plus croustillantes, laissez-les 5 minutes supplémentaires.

Recette proposée par : Eva Harlé

Ingrédients

- 6 pommes de terre
- huile d'olive
- paprika - doux
- sel

Préparation

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en forme de frites. Posez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Dans un petit bol, mélangez de l'huile d'olive, du sel et du paprika. Badigeonnez-en les frites.
- 3 Enfournez à 180°C pour 30 minutes. Essayez les frites avec un sopalin, salez-les et servez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

