

Frites de patates douces

500 g patates douces coupées en six dans le sens de la longueur

10 ml huile végétale

1 ml paprika

1 ml poudre d'ail

poivre noir au goût

- ◆ Préchauffer le four à 190 C (375 F).
- ◆ Mettre les patates dans un bol. Ajouter l'huile, le paprika et la poudre d'ail. Poivrer au goût.
- ◆ Enrober les morceaux de patates en les remuant et étendez-les sur une plaque à biscuits antiadhésive.
- ◆ Cuire les patates au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, en les retournant une fois.

