

Frites light au four



Accompagnement Végétarien Sans gluten Frites

Personnes

4

Très facile

Bon marché

Ingédients

- 8 pommes de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile (olive ou normale)
- Paprika

Préparation

TEMPS TOTAL : 50 MIN



20 min

Cuisson : 30 min

- 1 Faire préchauffer le four à 250°C.
Couper les pommes de terre en frites (épaisseur selon le goût)
- 2 les rincer et les essorer.
- 3 Bien mélanger les frites avec l'huile et le paprika.
- 4 Emballer la plaque du four de papier cuisson et déposez-y ensuite les frites bien à plat.
- 5 Enfourner pendant une bonne demi-heure.
- 6 Les frites roussissent grâce au paprika et sont tout aussi croustillantes.
- 7 Bon appétit

+ Note de l'auteur

Un bonheur de manger des frites sans complexes.