

# Frites de patates douces

Toutes nos recettes sont aussi  
sur notre blog de cuisine :  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



10 minutes



15 minutes



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 800 g de **patates douces**
- 3 c à s d'**huile d'olive**
- 1 c à s d'**herbes de Provence**
- 1 c à s du **mélange d'épices pour grillades\*** (paprika, cumin, herbes de Provence, sel, graines de moutarde\*, ail et poivre)

\*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 210 °C.
2. Peler les patates douces, les couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur et couper les tranches en bâtonnets pour réaliser des frites.
3. Verser l'huile dans un cul-de-poule, puis ajouter les aromates et les morceaux de patates douces. Bien mélanger pour imbiber les frites de cette marinade !
4. Déposer les frites sur une plaque à four recouverte de papier cuisson et cuire 20 minutes à 200°C.
5. À la sortie du four, déguster avec une délicieuse mayonnaise végétale au curcuma !



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauouza  
02 85 29 29 69