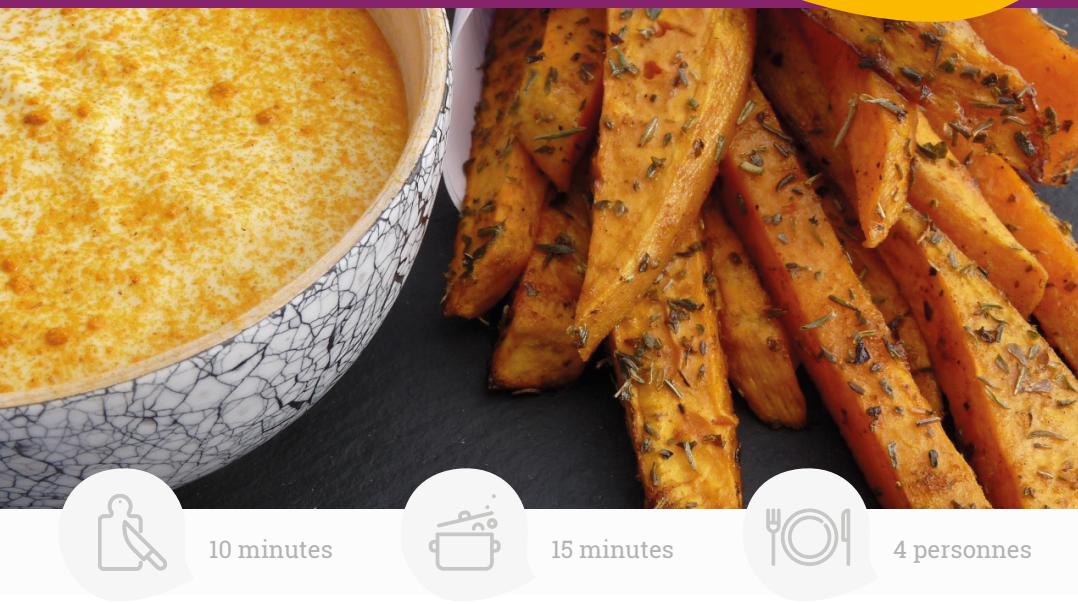


Frites de patates douces

Toutes nos recettes sont aussi sur notre blog de cuisine : 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'Hauza
02 85 29 29 69