

FRITES AU FOUR

Voici une recette bien pratique, et très facile à faire. Les frites restent moelleuses à souhait et pas grasses du tout.



INGREDIENTS :

Un kilo de pommes de terre qui devrait donner 800 g de frites
1 c à s d'huile d'olive
1 c à s de paprika

PREPARATION :

Préchauffer le four à 220 °
Couper les frites, les mettre dans un saladier
Ajouter l'huile d'olive, le paprika et mélanger le tout
Arranger les frites sur une plaque pour le four
Cuire environ 30 à 40 mn suivant le four

Source : Culinotests - [Les frites au four de Nellou](#)



<http://katarinetta.canalblog.com/>