

Potatoes au four (classique & patate douce)



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

30 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 patates douces
- 3 pommes de terre
(vous pouvez n'utiliser que des patates douces ou que des pommes de terre)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- du sel



Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez et coupez les patates en quartiers assez grossiers.

Mettez-les dans un saladier, ajoutez l'huile d'olive, le paprika et le sel.

Mélangez à la main de façon à ce que les frites soient bien enrobées d'huile et d'épices.

Étalez les frites sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire les frites pendant environ 30 minutes à 180°C.

Elles doivent être dorées afin d'être fondantes au centre et croustillantes à l'extérieur.

Mangez-les tant qu'elles sont chaudes !