

Frites au four à l'américaine ★★★★★



INGREDIENTS

PERSONNES : 4

5 ou 6 grosses pommes de terre
3 c.à soupe huile végétale
Poudre de chili au goût
Paprika au goût
1 à 2 c. à thé de moutarde de Dijon
1 goutte de Tabasco
Orégan ou épices à patates grecques au goût (facultatif)
Sel et poivre

PREPARATION

TEMPS DE PREPARATION : 25 mn

Préchauffer le four à 400F.

1. Bien peler les pommes de terre et les laver.
2. Les couper bien dodues.
3. Dans un récipient, mélanger tous les ingrédients).
4. Plonger les patates dans le récipient et bien imbiber du mélange.
5. Déposer les frites sur une tôle à biscuit recouverte de papier parchemin ou d'alu. Veiller à ce qu'elles ne se chevauchent pas.
6. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes en retournant les frites une fois à la mi-cuisson.