



FRITES DE PATATE DOUCE

Ingredients:



25 MINUTES



25 MINUTES



4 PERSONNES

- 2 patates douces
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Thym
- Sel
- Poivre



Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Épluchez les patates douces
3. Coupez les patates douces en petits bâtonnets.
4. Mettre les bâtonnets dans un bol et verser l'huile d'olive dessus.
5. Égoutter les frites et déposer les sur la plaque de cuisson recouverte préalablement de papier sulfurisé.
6. Saupoudrez de thym, de sel et de poivre.
7. Mettre au four pendant 25 minutes.
8. Dégustez les frites chaudes !