

frites maison sans friteuse

Pour : 2 à 4 personnes
Préparation : 45 minutes
Cuisson : 1 heure

assaisonnement

2 cuil à soupe de sel
1 cuil à café de paprika
1 cuil à café de basilic en poudre
1/8 de cuil à café de cumin
1/8 de cuil à café de poivre

frites

3 pommes de terre moyennes
1 à 2 cuill à soupe d'huile d'olive
2 cuil à soupe de parmesan rapé
(facultatif)

mélanger les ingrédients de l'assaisonnement dans un bol

laver et éplucher les pommes de terre, les détailler en frites

laisser tremper pendant 30 mn, si le trempage dure plus d'une heure mettre le bol au frigo

bien les égoutter et les éponger avec une serviette, laisser les sécher sur la serviette

préchauffer le four à 200°

mettre du papier sulfurisé sur la plaque du four

mélanger les frites avec la moitié de l'assaisonnement et l'huile

disposer les frites sur la plaque sans chevauchement

cuire pendant 30mn, en les retournant 1 à 2 fois après 15mn de cuisson

après 30 mn, retirer les frites et monter le four à 210°

réenfourner les frites jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées

les sortir du four et saupoudrer de l'autre moitié de l'assaisonnement

servir immédiatement

