

Frites aux patates douces avec dip de ketchup

Un délice pour tous les enfants !



15 Min.

Temps de préparation



45 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

FRITES

2 1/2 cc de fécule

2 cs de semoule de blé dur

sel, poivre

1 cs de paprika doux

6 cs d'huile de tournesol

500g de patates douces, épluchées, en lamelles d'une épaisseur de 1 cm

DIP

180g de crème fraîche

3 cs de ketchup

1 cc de moutarde

1 cc de vinaigre ou de jus de citron

sel, poivre

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

2 feuilles de papier sulfurisé pour les plaques

Voici comment faire

1 de 3

FRITES

Mélanger la fécule et tous les ingrédients jusqu'au paprika dans un grand saladier et ajouter l'huile. Ajouter les pommes de terre et mélanger. Répartir les pommes de terre sur les plaques de cuisson préparées.

2 de 3

CUISSON

Faire cuire pendant 15 à 17 minutes dans le four préchauffé à 220 °C (chaleur tournante).

3 de 3

DIP

Mélanger la crème fraîche avec les ingrédients restants, couvrir et mettre au frais jusqu'au moment de servir.