Frites Légères au Four

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **8 belles pommes de terre (type Monalisa ou Bintje)**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de cuisson**
- **du paprika**
- **du sel**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Éplucher les pommes de terre puis les laver.
3. Les couper ensuite en forme de frites.
   Pour ma part j'ai utilisé un coupe frite professionnel de la marque Ibili disponible ici !
4. Plonger les frites dans de l'eau tiède voire même chaude pour les rincer puis les égoutter sur un torchon.
5. Dans un saladier, ajouter les frites avec l'huile choisie puis du paprika à la quantité voulue. Bien mélanger de manière à bien enrober chaque frites.
6. Sur une plaque de cuisson, recouverte de papier sulfurisé, déposer les frites uniformément et bien à plat.
7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration. Si besoin prolonger la cuisson quelques minutes.
8. Sortir les frites du four, les saler généreusement puis mélanger : c'est prêt !

   Voilà une façon simple de réaliser des frites sans friteuse et délicieuses !
   Inutile de vous suggérer avec quel accompagnement vous les dégusterez… ça se mange avec tout !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !