



Frites de légumes racines piquantes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 panais
4 carottes
2 patates douces
1 décilitre d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de piment d'Espelette
1 cuillerée à thé de paprika fumé
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les légumes racines et coupez-les en frites.
- 2.** Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, le piment d'Espelette, le paprika fumé en poudre, le cumin en poudre, la cannelle en poudre, la fécule de maïs, le sel et le poivre.
- 3.** Répartissez les frites sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites-les dorer environ 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.