

Frites de pommes de terre au persil, ail et paprika



“ Nous avons dégusté ces pommes de terre d’hiver avec un œuf au plat. ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- 500 kg de [pommes de terre](#)
- 1 tige d'[ail frais](#)
- 1 botte de [persil](#)
- ¼ c. à thé de paprika doux
- 2 à 4 c. à soupe d’huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Hachez le persil. Hachez très finement le vert d’ail frais. Réservez-les.

Brossez puis rincez les [pommes de terre](#). Sans les épluchez, coupez-les en frites larges.

Déposez les pommes de terre dans un grand saladier et ajoutez-y tous les ingrédients. Assaisonnez.

Déposez-les en une seule couche sur une grande plaque de cuisson. Enfournez dans un four préchauffé à 220-230°C (*ici en chaleur tournante*). Faites cuire de 20 à 40 minutes en fonction de la cuisson désirée tout en prenant soin de les retourner en milieu de cuisson.

Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez le [persil](#) par du [romarin](#), de la [ciboulette](#), du [thym](#), de la [sarriette](#), de l’[origan](#), de la [marjolaine](#)...

→ Remplacez la tige d’[ail frais](#) pas 1 c. à thé de poudre d’[ail](#).