



Recette de la semaine avec **LA PATATE SUCRÉE**

Frites de patates douces

Enduit d'huile végétale à vaporiser

2-3 grosses patates douces pelées
(environ 1 kg (2 lb))

30 ml (2 c. à table) d'huile végétale

Sel au goût



Préchauffer le four à 230°C (450°F). Vaporiser généreusement d'huile végétale une grande lèchefrite. Couper en bâtonnets d'environ 1/4 de pouce. Placer les bâtonnets dans un grand bol et mélanger avec de l'huile végétale jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Disposer les patates douces en rangée sur la lèchefrite préparée afin de les rendre plus facile à retourner. Éviter de trop les entasser. Si une deuxième lèchefrite est requise, assurez-vous de faire la rotation des lèchefrites au four afin d'assurer une cuisson uniforme. Cuire au four pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les frites soient croustillantes, en les retournant à toutes les 10 à 12 minutes. Saler au goût si désiré.