

Cycle 3

Frites au four et crème acidulée à la ciboulette

Pour 4 personnes
2 plaques de four

**Conseils**

Ne pas peler les pommes de terre pour faire des frites façon potatoes. Remplacer la crème acidulée par du séré.

Ingédients**Frites au four:**

- 600 g de pommes de terre épluchées et coupées en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur
- 400 g de carottes épluchées et coupées en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur
- 3 cs de crème à rôtir
- ½ cc de sel

**Crème acidulée à la ciboulette:**

- 200 g de crème acidulée
- 1 bouquet de ciboulette finement hachée
- un filet de vinaigre de pomme
- sel, poivre



Cycle 3

Préparation



- 1 Préchauffer le four à 200 °C (air chaud/ chaleur tournante: 180 °C).
Frites au four: mélanger les bâtonnets de pommes de terre et de carottes et la crème à rôtir, saler.



- 2 Répartir le tout sur les plaques chemisées de papier sulfurisé.



- 3 Cuire 20-25 min au milieu du four préchauffé. Intervertir les plaques à mi-cuisson et, si nécessaire, retourner les frites.



- 4 Crème acidulée à la ciboulette: mélanger tous les ingrédients et assaisonner.