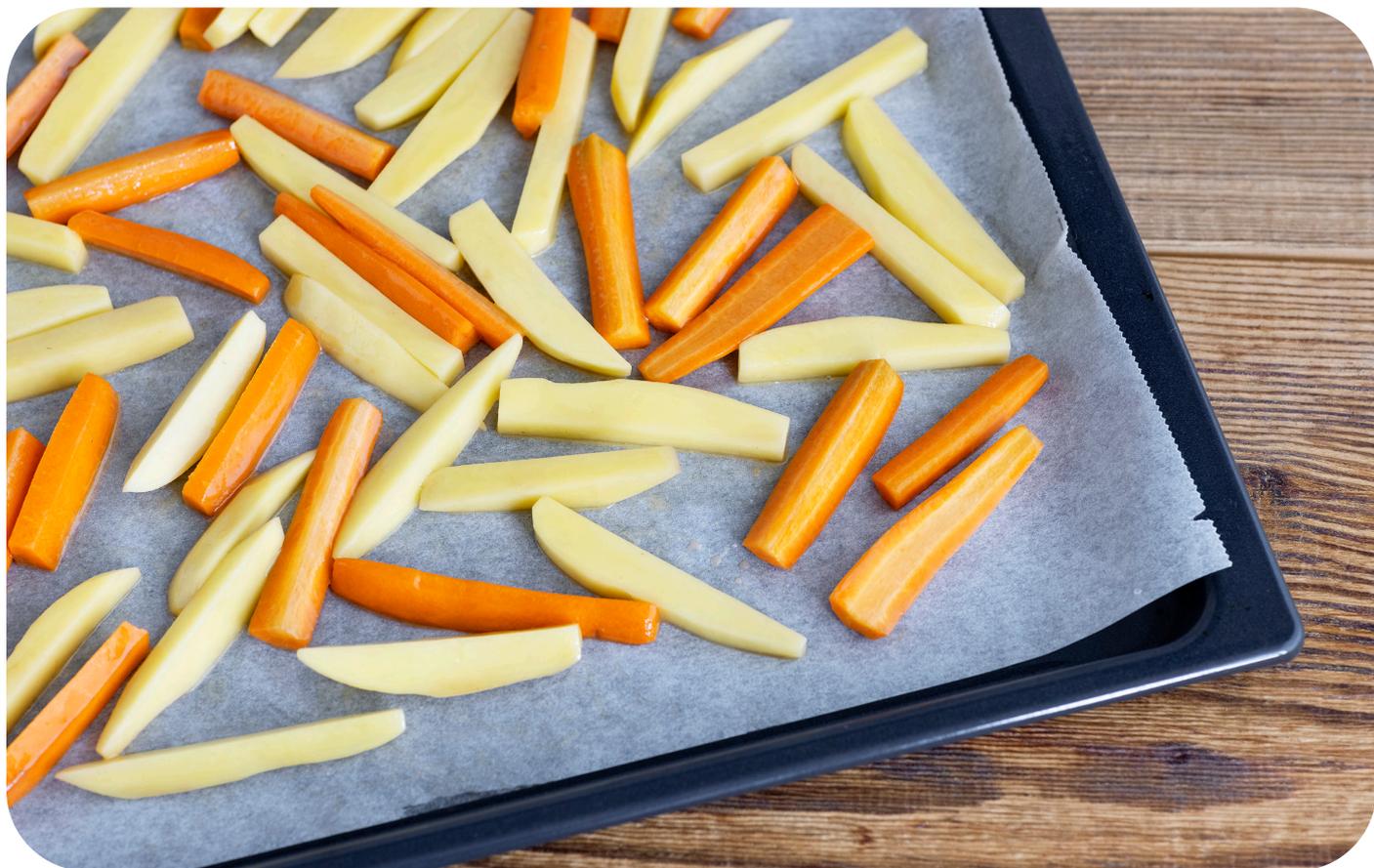


Frites au four

swissmilk



Frites au four: mélanger les bâtonnets de pommes de terre et de carottes et la crème à rôtir, saler.



Répartir le tout sur les plaques chemisées de papier sulfurisé.



Cuire 25–30 min au milieu du four réglé sur 200°C (air chaud/chaleur tournante: 180°C). Intervertir les plaques à mi-cuisson et, si nécessaire, retourner les frites.



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