

## FRITES ROTIES AU FOUR



Ingrédients pour 2-3 personnes :

4 belles pommes de terre

15 cl d'huile d'olive

Sel et poivre

1 cc de thym

Épices au choix (piment, curry ...)

- Préchauffer le four thermostat 8 (240°C).
- Couper les pommes de terre en frites d'un centimètre de côté et les mettre au fur et à mesure dans un saladier.
- Verser sur les frites l'huile d'olive, le sel, le poivre, le thym et les épices.
- Mélanger l'ensemble et le déposer sur une grande plaque, il ne doit y avoir qu'une couche de frites.
- Mettre au four pour environ 35 minutes (cela dépend de la taille de vos frites).
- Servir bien chaud avec un peu de fleur de sel.