

Frites de potimarron à la fleur de sel



Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 + 20 mn

Ingrédients pour 3 ou 4 personnes:

- Un beau potimarron
- 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile
- Fleur de sel
- Epice de votre choix: paprika, piment d'Espelette, muscade etc.

Recette:

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6).
2. Mettre le potimarron entier au four pendant 5 mn.
3. Peler le potimarron (la peau s'épluche très facilement ainsi).
4. Le couper, enlever les graines et détailler des morceaux en forme de frites.
5. Dans un récipient qui se ferme avec un couvercle, déposer les "frites", ajouter l'huile et les épices. Fermer et secouer pour bien répartir.
6. Cuire au four sur une plaque pendant 20 mn.
7. Servir les frites salées avec de la fleur de sel.