

FRITES DE PATATES DOUCES AVEC SAUCE TREMPETTE CHIPOTLE

Parfait pour une savoureuse collation ou comme plat d'accompagnement!

INGRÉDIENTS :

- | | | | |
|--------------|------------------------------------|----------------|--|
| 1/3 tasse | crème sûre | 2 | grosses patates douces ou ignames
(de taille uniforme pour en faciliter le découpage) |
| 2 c. à thé | sauce Tabasco aux piments chipotle | | Huile d'olive |
| 2 c. à thé | jus de lime | 1 1/2 c. à thé | cumin moulu |
| 2 c. à table | ciboulette hachée (divisée) | | Sel de mer et poivre |

MÉTHODE :

Préchauffer le four à 425°F sur réglage convection.

Sauce trempette chipotle: Dans un petit bol, incorporez la crème sûre, la sauce Tabasco aux piments chipotle, le jus de lime et 1 c. à table de ciboulette hachée. Couvrir et laisser refroidir.

Frites de Patates Douces: Lavez, puis découpez les patates douces en longues tranches fines similaires à des frites d'environ 1/2 à 3/4 de pouce de large (laissez la peau). Placez dans un bol et mélangez l'huile d'olive, le cumin, le sel et le poivre. Étendez le tout en une seule couche sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Placez dans le four et cuire de 20 à 25 minutes, en vérifiant après 15 minutes tout en retournant les frites pour une cuisson uniforme. Placez la sauce trempette chipotle dans un petit bol et garnir avec le reste de la ciboulette pour servir avec les frites.

Donne 4 portions

SÉLECTION DE VIN : ROSÉ DEMI-SEC.

