

FRÎTES DE BUTTERNUT AU PAPRIKA

PAR XAVIER

Eplucher le legume jusqu'à sa chair orangée
Le couper en morceaux de 4 à 5 cm de longueur
L'épépiner



Le couper en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur
puis le couper en frites de 3 à 4 mm de côté



Mettre les frites dans un sac de congélation
avec huile d'olive et paprika, bien mélanger



Mettre les frites dans un plat allant au four



Faire cuire environ 20 mn dans un four
chaud à 250°

Saler et servir bien chaud.
C'est un regal.



BON APPETIT