



www.plancha-eno.com

Frites de pommes de terre et patates douces

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

500 g de pommes de terre à chair ferme
500 g de patates douces
6 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de fleur de sel
Curry ou paprika selon votre goût

Pour la sauce mojo verde :

50 g de coriandre fraîche
2 gousses d'ail
100 g de poivron vert
2 c. à soupe de vinaigre
8 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 c. à café de cumin en poudre
Un peu de gros sel

Pour la sauce mojo rojo (piquante) :

100 g de poivron rouge
1/4 de cuil à café de paprika
1/2 c. à café de cumin
8 c. à soupe d'huile d'olive
Un peu de gros sel

PRÉPARATION

1. Placez tous les ingrédients de la sauce verte ou rojo, selon la sauce désirée, dans le bol d'un robot et mixez jusqu'à obtenir un mélange pâteux et homogène. Réservez. Lavez les pommes de terre et les patates douces. Epluchez les patates douces, mais pas les pommes de terre. Découpez-les toutes en frites.
2. Faites chauffer la plancha, disposez les frites sur la plancha et arrosez-les d'huile d'olive. Laissez cuire 30 minutes en les retournant régulièrement pour qu'elles dorent de chaque côté.
3. Assaisonnez les frites de fleur de sel, de paprika ou de curry selon votre goût, et dégustez avec les sauce mojo.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre