

# Frites de carnaval en spirales

- Un recette facile de frites de carnaval en spirales! (sans friteuse)



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
25 MIN

TEMPS TOTAL  
30 MIN

PORTIONS  
2

## Ingrédients :

- 2 pommes de terre Russet
- 3 cuillères à soupe d'huile de canola
- 1/2 cuillère à soupe de sel
- 1/2 cuillère à soupe de poivre
- 1/2 cuillère à soupe de paprika
- 1/2 cuillère à soupe de cumin
- 1/2 cuillère à soupe de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à soupe de poudre de chili
- Ketchup

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).
2. Utiliser un **spiraleur** afin de trancher vos frites en spirales.
3. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
4. Dispersez les frites de façons uniformes sur la plaque à cuisson.
5. Laissez couler un filet d'huile sur les pommes de terre.
6. Saupoudrer avec les épices.
7. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les frites soient parfaites et croustillantes.
8. Servir avec du ketchup!

“ *Faites un retour en enfance avec ces DÉLICIEUSES frites de carnaval en spirales!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)