

# *FRITES DE BUTTERNUT (FAÇON POTATOES)*



## *Ingrédients:*

- 1 butternut
- 3 cuillère d'huile
- paprika doux, sel poivre

## *Les étapes*

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Vider la courge et la peler (c'est l'étape la plus difficile; personnellement je la débite en plusieurs morceaux avant de l'éplucher avec un couteau bien aiguisé).

Couper des petits tronçons (style mini-frites).

Mettre les bâtonnets de courge dans un saladier, verser les 3 cuillères d'huile. Ajouter du sel, du poivre et du paprika doux pour obtenir un aspect proche des potatoes.

Bien mélanger.

Cuire les frites 45 minutes sur une lèche-frites, en les retournant régulièrement.

Source : [https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_frites-de-butternut-facon-potatoes\\_343149.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_frites-de-butternut-facon-potatoes_343149.aspx)