

FRITES DE CAROTTES AU FOUR



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



Pour une plaque

- 1 botte de carottes
- 1 grosse noix de beurre (toujours salé pour moi)
- 1 ½ c. à soupe huile (isio 4 pour moi)
- sel, poivre 5 baies
- thym frais (ou surgelé)

Préchauffez le four à 150°C.

Commencez par mettre une grosse noix de beurre à fondre à feu très doux dans une petite casserole...

Pendant ce temps, épluchez les carottes. Lavez et égouttez-les, puis détaillez-les en frites (je le fais à la main, je trouve que ça donne un côté plus "authentique"... mais si vous avez un accessoire pour faire des frites, allez-y !).

Dans un grand saladier, mélangez les carottes coupées, le beurre fondu et l'huile. Salez, poivrez et parsemez de thym frais (vous pouvez congeler des branches de thym pour en avoir toute l'année). Mélangez bien.

Versez le tout dans une plaque de cuisson. Répartissez bien les légumes pour qu'ils soient bien étalés. Enfourez à 150°C pendant 20 minutes.

À la sonnerie du four, mélangez un peu les carottes et prolongez la cuisson de 10 minutes à 180°C, jusqu'à ce que les frites soient bien dorées :



C'est prêt ! 😊

Vous pouvez servir ou laissez dans le four en mode "maintien au chaud" (85°C chez moi) en attendant de se mettre à table.

