FRITES DE PATATES DOUCES à LA FRITEUSE

Les frites de patates douces étaient déjà consommées depuis le 19e siècle dans certaines cuisines africaines, où les patates douces sont populaires, mais elles n'étaient pas encore largement consommées en tant qu'en-cas populaire.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: 2

Ingredients

- 1 petite patate douce (environ 8 onces), pelée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 cuillères à café de paprika moulu
- Sel
- Ketchup ou moutarde (facultatif), pour servir

Préparation

Etape 1
Chauffer la friteuse à 400 degrés, si le préchauffage est recommandé pour votre friteuse.

Etape 2

Couper la patate douce en deux dans le sens de la longueur, puis poser chaque moitié sur sa surface plane et la trancher en planches de ¼ de pouce. Couper les planches dans le sens de la longueur en bandes de ¼ de pouce d'épaisseur. Dans un grand bol, mélanger les frites de patate douce avec l'huile d'olive et le paprika jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées ; saler généreusement.

Etape 3
Transférer les patates douces dans la friteuse, en les empilant au hasard pour créer de la hauteur. (Cela favorise la circulation de l'air, ce qui permet aux patates douces de cuire uniformément et de croustiller par endroits. Si vous les empilez trop serrées, elles vont cuire à la vapeur et se ramollir).

Etape 4
Cuire pendant 5 minutes. Utiliser des pinces pour les remuer rapidement, puis poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les frites de patates douces soient tendres à l'intérieur et croustillantes et foncées par endroits vers les pointes, soit 10 à 12 minutes, en les remuant à nouveau à mi-cuisson.

Etape 5
Transférer les patates douces dans un plat de service et saler davantage si nécessaire. Servir avec du ketchup ou de la moutarde.