

Frites de pommes de terre au four, salade verte

Ingrédients



des Pommes de terre



de la Salade



de la Moutarde

Recette

Coupez vos pommes de terre en deux dans le sens de la longueur puis en quatre en enfin en 8 ou plus, toujours dans le sens de la longueur, afin d'avoir des morceaux de pomme de terre en forme de très grosses frites.

Lavez-les, égouttez-les puis faites-les sécher en les étalant sur un torchon propre.

Préchauffez votre four à 200°C.

Mettez les frites de pomme de terre dans un bol, ajoutez de l'huile d'olive et mélangez afin de bien enrober chaque frite.

Étalez-les sur une plaque de cuisson anti-adhésive, en une seule couche.

Enfournez et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres (vérifiez la cuisson en les piquant à l'aide d'un couteau pointu).

Lavez votre salade puis séchez-la.

Préparez une vinaigrette à base d'huile d'olive, de vinaigre, de moutarde, de sel et de poivre du moulin.

Versez la salade dans un saladier, ajoutez la vinaigrette et mélangez bien.

Servez les frites avec la salade.