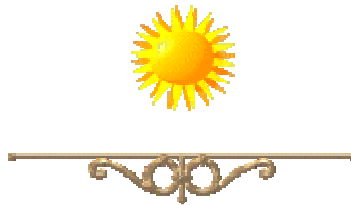


Fiche recette 190

Karinto de Patates douces.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

3 patates douces, du sucre en poudre, du papier absorbant.

Préparation & Cuisson.

Il s'agit de frire les patates douces dans l'huile dans une friteuse, comme les frites de pommes de terre. Il y a deux méthodes.

1 / À la japonaise. Les découper en bâtonnets comme les pommes frites, puis les frire à l'huile. Les sécher sur un papier absorbant et les servir ensuite avec ou sans sucre.

2 / Comme à Madère. Cuire les patates au four dans leur peau - 60 à 75 minutes. Enlever la peau puis couper les patates en bâtonnets ou en petits cubes. Les frire dans l'huile chaude jusqu'à légère caramélisation. Sécher sur papier absorbant puis servir chaud avec ou sans sucre.