

# FRITES DE CAROTTES AU FOUR



## INGRÉDIENTS



de l'huile d'olive



un peu de sel



des carottes

Tu peux ajouter des épices ou des herbes comme du thym par exemple.

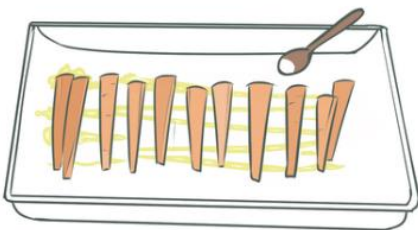
Préparation :  
10 minutes  
Cuisson :  
15/20 minutes

## PRÉPARATION

220°C

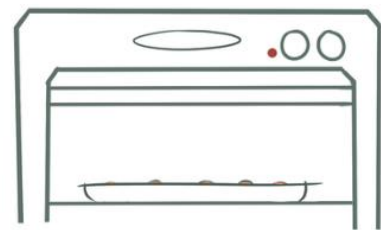
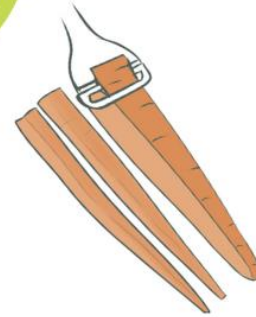


1. Préchauffe ton four à 220°C.



3. Place les carottes sur du papier sulfurisé posé sur une lèche-frite. Arrose d'huile et ajoute un peu de sel.

2. Épluche les carottes et coupe-les en fines lamelles.



4. Enfourne pour 15 à 20 minutes en baissant le four à 200°C.



Les carottes sont cuites.  
À manger avec les têtes à croquer bien sûr !