

Voici les frites que j'ai fait avec mon [hamburger](#). La petite mayonnaise miel et cari a fait fureur avec mon chum!!!

Ingrédients

- 5 pommes de terre (Russet ou Yukon Gold)
- 2 c. à soupe d'huile de canola
- Sel et poivre du moulin au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 400F.
2. Peler puis tailler les pommes de terre en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur.
3. Déposer dans une casserole et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et cuire 2 minutes à feu moyen. Égoutter puis déposer les pommes de terre sur un linge propre afin de les assécher.
4. Dans un bol, mélanger les bâtonnets de pommes de terre avec l'huile et l'assaisonnement.
5. Répartir sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin. Cuire au four de 20 à 25 minutes, en retournant les bâtonnets à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Mayonnaise miel et cari

Dans un bol, mélanger 1/2 tasse de mayonnaise avec 1 c. à thé de cari et 1 c. à soupe de miel. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 20 minutes

portions: 4

Source: Magazine Je cuisine Burgers et sandwiches