

## Frites tex-mex (Le palais gourmand)

2-3 livres de pommes de terre coupées en bâtonnets, lavées et bien asséchées

2 c. à thé d'huile d'olive

1 c. à thé de paprika fumé

1/4 c. à thé de poudre de chili

1/4 c. à thé de poudre d'oignon

1/4 c. à thé de sel d'ail

1/8 c. à thé de cumin

Sel et poivre au goût

Préchauffer le four à 400°(200°). Tapisser une plaque de papier parchemin et réserver.

Dans un grand bol, mélanger l'huile et les épices. Ajouter à cette pâte les pommes de terre et bien enrober. Déposer sur la plaque et cuire environ 30-40 minutes en retournant à mi-cuisson.