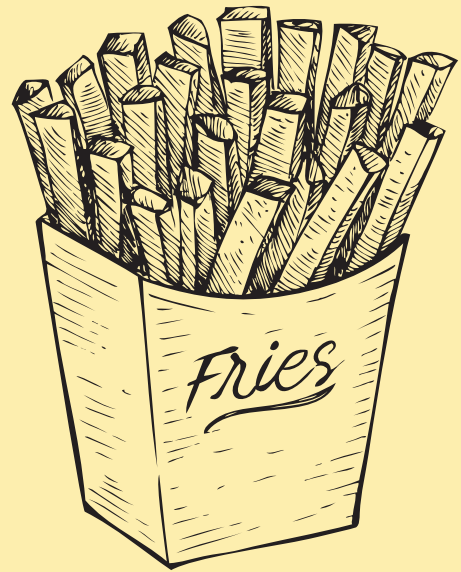


# Frites de céleri-rave

## Ingredients

- 1 CÉLERI-RAVE
- 1/4 TASSE D'HUILE D'OLIVE
- 1 C. À THÉ DE GARAM MASALA DOUX
- 1 C. À THÉ DE POUDRE D'AIL
- 1/2 C. À THÉ DE SEL
- 1/2 C. À THÉ DE POIVRE MOULU



## Préparation

- 1- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 425 "F
- 2- PELER LE CELERI-RAVE ET DÉCOUPER DES BÂTONNETS RECTANGULAIRE
- 3- DANS UN BOL, MÉLANGER LES BÂTONNETS AVEC L'HUILE ET RESEVER
- 4- DANS UN PETIT BOL, COMBINER LE PAPRIKA, LA POUDRE D'OIGNON, LE SEL ET POIVRE, SAUPOUDRER CETTE ASSAISONEMENT SUR LES BÂTONNETS. BIEN REMUER, PUIS ÉTALER SUR UNE PLAQUE DE CUISSON QUI EST TAPISSER D'UNE FEUILLE ANTIADHÉSIVE.
- 5- CUIR AU FOUR PENDANT 25 MIN, REMUER DÉLICATEMENT LES FRITES ET POURSUIVRE LA CUISSON PENDANT 10 MIN