

## *FRITES DE PATATE DOUCE*



### Ingrédients / pour 4 personnes :

- Patate douce - 2 (environ 500g)
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.-
- Sel, poivre

### Préparation :

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en bâtonnets.

Mettez-les dans un saladier et ajoutez le sel, le poivre, le paprika, le piment d'Espelette et l'huile d'olive, mélangez bien pour que les frites soient bien enrobées, bien assaisonnées.

Étalez sur une plaque de cuisson anti adhésive (perforée c'est top) ou recouverte de papier sulfurisé. Il faut que cela ne fasse qu'une couche. Enfournez dans un four préchauffé à 210°C pour 30 à 35 minutes de cuisson, chaleur tournante.

J'insiste bien sur le chaleur tournante parce qu'il faut que le four ventile pour enlever l'humidité.

Si vous aimez les frites un peu plus croustillantes, rajoutez 5 minutes de cuisson en position grill cette fois. Vous vous régalez.

## *Poires pochées au chocolat et aux amandes effilées*

### Ingrédients / pour 4 personnes

- 4 POIRES
- 200 G D'AMANDES EFFILÉES
- 30 CL DE CRÈME ANGLAISE
- 150 G DE CHOCOLAT NOIR
- 150 G DE SUCRE EN POUDRE
- 1 GOUSSE DE VANILLE
- SUCRE GLACE



### Préparation :

Versez le sucre dans une casserole. Ajoutez 40 cl d'eau et la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur. Portez à ébullition. Laissez bouillir 5 minutes.

Épluchez les poires à l'aide d'un couteau Économe et mettez-les dans une casserole pouvant les contenir à la verticale. Arrosez-les du sirop et faites-les cuire doucement 20 minutes en arrosant les poires très souvent. Sortez les poires du sirop et laissez-les refroidir.

Pendant ce temps, hachez délicatement les amandes dans une assiette creuse. Faites fondre le chocolat dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau. Retirez du feu. Réservez.

Trempez la base de chaque poire dans le chocolat et posez-les ensuite dans les amandes effilées puis sur les assiettes de service. Servez aussitôt ou réservez au frais.