



INGRÉDIENTS

Type **VEGAN SNACK** Préparation 15 min

pers.

04

Degré de difficulté **SIMPLE**

Allergènes /

8 patates douces
4 c. à s. d'huile d'olive
4 c. à s. de paprika en poudre
Poivre et sel

Persil

La Plantaise de La William

WEDGES DE PATATES DOUCES À LA PLANTAISE

1. Préchauffez le four à 220 °C.
2. Coupez les patates douces en quartiers et mélangez-les avec le paprika en poudre et l'huile d'olive. Vous pouvez éventuellement laisser la peau si vous la lavez bien.
3. Faites-les cuire au four sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées.
4. Agrémentez de sel et de poivre, de persil et de la Plantaise de La William !



*Texture lisse et crémeuse
Mayo 100% végétale
Sensation gustative traditionnelle
Artisanat belge de qualité supérieure*

Tout pour le goût

Partagez vos recettes avec Plantaise sur Instagram avec #plantaise

Découvrez ceci et bien d'autres plats délicieux avec Plantaise !

www.plantaise.be