

Frites de patates douces, navets et carottes Zéro Résidu de Pesticides Marie-Laure Tombini - Ôdélices

Aliments Zéro Résidu de Pesticides : patate douce, navet, carotte



© Marie-Laure Tombini – Collectif Nouveaux Champs

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

(Végan, sans gluten, sans lactose)

- 200 g de carottes, 200 g de patates douces et 200 g de navets Zéro Résidu de Pesticides
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cumin



- 1 cuillère à café de curry

Épluchez et coupez en forme de bâtonnets les carottes, les patates douces et les navets.

Déposez le tout dans un grand saladier et mélangez avec l'huile d'olive puis la fécule de maïs et enfin les épices.

Disposez les frites sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson ou de papier sulfurisé et faites-les cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 min.



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr