



YUCA FRITE SAUCE AJÍ PANCA

PERSONNES : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MIN

TEMPS DE CUISSON : 15MIN

INGREDIENTS

- 300 g de yuca épluchée
- Huile de friture
- 1 càs d'ají panca
- 1 càs de crème épaisse

INSTRUCTIONS

1. Coupe la yuca en bâtonnets et fais-les bouillir 10 min.
2. Égoutte, puis fais frire jusqu'à dorure.
3. Mélange l'ají avec la crème pour une sauce dip.

NOTES

Alternative originale aux frites classiques, avec un goût profond et épicé.