



CHIPS DE LÉGUMES MAISON TRÈS SIMPLES

INGRÉDIENTS POUR 1 BOL DE CHIPS

- 1 betterave rouge crue
- 1 patate douce
- 1 panais
- 1 carotte
- Un peu d'huile d'olive
- Du sel

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN
CUISSON : 30 MIN

PRÉPARATION

1.

- Eplucher les légumes et les découper très finement à l'aide d'une mandoline ou un robot conçu pour tailler les légumes.
- Préchauffer le four à 160°.

2.

- Ajouter un peu d'huile d'olive (environ 3-4 cuillères à soupe) sur les légumes découpés puis mélanger bien avec vos doigts pour que chaque chips soit légèrement huilée.
- Placer les chips sur une feuille de papier cuisson. Celles-ci ne doivent pas se toucher (faire plusieurs fournées ou plaques si nécessaire)

3.

- Enfourner pendant 30 - 35 min (bien surveiller la cuisson).
- Saler les chips immédiatement à la sortie du four et déguster dès qu'elles seront refroidies

