



# CHIPS D'ÉPLUCHURES



## INGREDIENTS :

- Les épluchures de votre légume (de préférence non-traité)
- Huile d'olive,
- Sel, poivre, muscade, herbes...

Vous venez de faire une purée, une compote ou des pommes de terre vapeurs ?  
Il vous reste des épluchures ?

1. Laver les épluchures (faire tremper dans un mélange d'eau et de vinaigre si vous n'êtes pas sûr que les épluchures sont non-traitées)
2. Les faire tremper dans l'eau froide pendant 5 minutes
3. Préchauffer le four à 100°C
4. Faire sécher les épluchures sur un torchon propre
5. Dans un saladier, ajouter de l'huile, du sel, du poivre, des herbes et les épices de votre choix
6. Mélanger avec les mains puis les placer sur un papier sulfurisé
7. Enfourner une heure à 100°C sur chaleur tournante

A déguster tout de suite.