



CHIPS DE LÉGUMES ENTIERS



INGREDIENTS :

- 1 légume entier (légumes racines : radis noir, carotte, betterave, pomme de terre, panais, navet, etc.)
- Huile d'olive,
- Sel, poivre, muscade, herbes...

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

A déguster tout de suite.