

Chips

Avec des épluchures de légumes

Préparation :

15 min

Cuisson :

15 min



LYK Studio

Ingrédients :

- Épluchures de légumes (de préférence non-traitées)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, épices

Préparation :

1. Laver les épluchures et les faire sécher dans un torchon
2. Dans un saladier : verser les épluchures, l'huile d'olive et assaisonner selon vos goûts et mélanger
3. Étaler les épluchures (ne pas les superposer) sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé
4. Enfourner 15 à 20 minutes à 180°C