



Chips d'épluchures de légumes

INGRÉDIENTS :

Au choix :

Épluchures de pommes de terre, de courgettes, de navets,
d'aubergines, de panais, de carottes, de tomates

RECETTE :

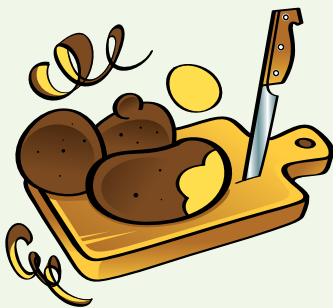
Faire préchauffer l'huile à 160-180°C.

Faire frire les épluchures une trentaine de secondes
(retirer dès la fin de l'ébullition de l'huile)

Les installer sur du papier essuie-tout alimentaire.

Les saler dès la sortie de la cuisson
afin de garder les chips bien croustillantes.

C'EST PRÊT !!



MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR