

Chips de betterave



4 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 2 betteraves
- ou tout autre légume

Le petit +

Ces croustilles de légumes se conservent plusieurs semaines au réfrigérateur. Pour leur redonner du croustillant enfournez-les quelques minutes à 150°C.

Préparation

Coupez les betteraves en très fines tranches au couteau, à la mandoline ou au robot.

Déposez les tranches sur une plaque de cuisson chemisée (papier sulfurisé).

Enfourez dans un four chaud à 150°C pendant au moins 45 minutes.

Retournez les légumes vers la mi cuisson.

La cuisson est terminée lorsque les légumes sont craquants mais pas noircis.