



# Chips de légumes au four

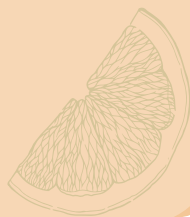
## Préparation



## Ingédients

*pour 4 personnes*

- 1 carotte
- 1 panais
- 1 petite patate douce
- Un peu d'huile d'olive
- Sel



1

Préchauffez le four à 180°C.

Pelez et coupez en tranches fines les légumes à la mandoline.

2

Étalez les tranches de légumes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Huilez les tranches à l'aide d'un pinceau. Enfourez pour 12 à 15 minutes. Retirez du four et laissez sécher.

3

Dès que les chips sont sèches, mélangez-les avec un peu de sel.

Dégustez sans attendre.



*5 min.*



*10 min.*



*/*

## Notes

Laissez parler votre imagination avec les épices !  
Piment, curcuma, curry, thym.

