

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Chips de patates douces au four



Niveau



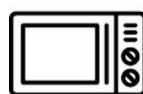
Facile

Préparation



15 min

Cuisson



15-20 min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

Chez Panier des champs :

- Patates douces

En épicerie :

- Huile d'olive
- Epices (cumin, herbes de Provence, piment d'Espelette)
- Sel



**ATTENTION ,
Il se pourrait bien que
vos convives ne vous en
laissent pas une
miette !**

EN CUISINE !

- Préchauffer le four à 190°C.
- Peler, laver et bien sécher les patates douces. Les découper en fines rondelles à la mandoline.
- Les déposer sur une plaque de cuisson.
- Badigeonner à l'aide d'un pinceau d'un peu d'huile d'olive.
- Saupoudrer d'épices les rondelles préalablement huilées.
- Enfourner et cuire 15 à 20 min (il faut vraiment surveiller la cuisson car vos chips vont noircir si vous les laissez trop longtemps). Les chips doivent être dorées et sèches. Votre temps de cuisson dépendra aussi de l'épaisseur de vos chips, plus elles sont fines et plus cela ira vite.

BON APPÉTIT