



CHIPS DE CAROTTES ET DE PANAIS

PORTIONS

4

CUISSON

20 à 25 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

4 carottes*

4 panais*

1/4 tasse d'huile d'olive*

1 c. à thé de fleur de sel*

Quand on sait avec quelle facilité on peut préparer des chips maison de carottes et de panais, on se dit qu'il n'y a aucune raison de ne pas apprêter soi-même ces grignotines.

INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 160°C (325°F).
- 2 Avec un économe, éplucher les carottes et les panais.
- 3 Ensuite, passer à répétition l'économe sur le sens de la longueur de chaque carotte et panais pour tailler de longs rubans.
- 4 Réserver le cœur de chaque légume non utilisé pour cuisiner ultérieurement une soupe ou une salade.
- 5 Dans un grand bol, bien mélanger les rubans de carottes et de panais, l'huile et le sel.
- 6 Étendre un papier parchemin sur une tôle à biscuits, puis y disposer de façon désordonnée les rubans de légumes.
- 7 Cuire au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les chips soient croustillantes. Laisser refroidir avant de servir.