

marion.meeus



Rien de plus simple que de faire ses chips soi-même (encore faut-il avoir une friteuse bien sûr ^^). Et c'est l'occasion de faire manger ou découvrir des légumes aux enfants !

Je voulais changer du jaune traditionnel des chips et donner de la couleur à mon apéritif. Pour cela, j'ai choisi des légumes de **couleurs différentes et de saison** bien sûr : de la **carotte**, du **panais**, de **potom de terre** (pour les inconditionnels) et de la **betterave** pour pimper tout cela.

Lavez et **épluchez** les légumes qui le nécessitent. **Coupez**-les en fines rondelles à l'aide d'une mandoline et faites chauffer la friteuse. Après 3-4 min de dorage de pilule, vos chips de légumes ressortent toutes bronzées 😊

Une fois refroidies, **salez**, **épicez** et servez. Attention, elles partent très vite !



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr