

CHIPS DE LEGUMES



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 2 pommes de terre (200 g) - 1 carotte (100 g) - 1 betterave crue (150 g) - 1 navet (100 g) - 1 courgette (150 g) - 500 ml d'huile de pépins de raisin - paprika ou cumin - sel, poivre 5 baies

1. Lavez les légumes et séchez-les. Épluchez les pommes de terre, la carotte, la betterave et le navet, ôtez les extrémités de la courgette. Installez la cuve transparente. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez les légumes séparément en programme ROBOT.

2. Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou dans une sauteuse. Lorsqu'elle est chaude mais non fumante, plongez les chips dedans par petites quantités pendant environ 3 minutes jusqu'à coloration dorée.

3. Égouttez les chips et mettez-les sur du papier absorbant, salez, poivrez et saupoudrez de paprika ou de cumin.

Astuce du chef :

Vous pouvez aussi cuire vos chips de légumes au four à 180 deg C (th.6) pendant 12 à 15 minutes. Pour cela, badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, salez et poivrez avant d'Ànfourner.

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »