

# CHIPS DE LÉGUMES

par Florence

## INGRÉDIENTS & USTENSILES

Couteau économe

Petite brosse

Poêle

Papier absorbant

Pelures de légumes

Huile de friture

Après avoir cuisiné un bon repas, on ne sait jamais quoi faire des épluchures de légumes. Résultat, elles finissent toujours à la poubelle. C'est bien dommage car elles pourraient se transformer en de délicieuses chips. Alors la prochaine fois, ne les jetez surtout pas ! Essayez plutôt cette recette de chips zéro déchet, super bonne et facile à faire.

## PRÉPARATION

- Lavez et brossez les légumes.
- Utilisez l'économe pour éplucher les légumes afin d'obtenir une pelure fine et homogène.
- Huilez légèrement votre poêle.
- Bien sécher les épluchures avant de les jeter dans l'huile chaude.
- Faites-les dorer 6 à 8 minutes.
- Égouttez les chips et déposez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant ou du journal.
- Épicez vos chips avec du curry, un mélange tandoori, du piment d'Espelette, du cumin ou avec un mélange de fines herbes, selon votre goût.