

Chips d'épluchures de pommes de terre au four



Allez hop, c'est parti pour 1 minute de préparation !

Ingrédients pour 4 personnes

- Épluchures de pommes de Terre
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre
- option ail moulu et origan ou autres épices (éviter les herbes de Provence qui brûlent à la cuisson)

Ingrédients pour 4 personnes :

- Laver les pommes de terre avant de les éplucher)
- faites sécher les épluchures, moins elles seront humides plus elles seront croustillantes
- Préchauffer le four à 200°
- Dans un saladier, verser les épluchures de pommes de terre.
- Assaisonner selon vos goûts.
- Verser un filet d'huile d'olive et mélanger.
- Étaler les épluchures (ne pas les superposer) sur une plaque de cuisson, avec

Enfourner 15 minutes.

Une fois sorties du four, laisser refroidir....et on passe à l'apéro !