Chips d'épluchures



Préparation :

1. Récupérer les épluchures de carottes, panais, betterave, patate douce ou de pommes de terre que vous aurez préalablement lavées.

2. Assaisonner à votre convenance (poivre, sel, piment, herbes de provence...)

3. Mélanger

4. Déposer-les sur la plaque du four

5. Mettre au four pendant 1h à 100 °C



