

Chips au four



Eh bah ouai ! Je fais mes chips maison ! 🍟 Et en plus mes chips elles sont suuuper légères parce que pour 1Kg de pommes de terre j'ai mis 1c. à soupe d'huile ! Rien que ça ! Ces chips sont super bonnes, bien croustillantes,...On les grignote sans culpabilité et en toute gourmandise ! Pour ma part je n'ai pas épluché mes pommes de terre mais vous pouvez tout à fait le faire ! Parfait pour un apéritif ou parfait devant la télé ! C'est simple de faire des chips maison !

Pour une grande quantité de chips

Ingrédients:

1Kg de pommes de terre à chair ferme

1c. à soupe d'huile neutre

Sel

1/2c. à café de piment doux

Préparation:

Lavez soigneusement vos pommes de terre et épluchez-les si vous le souhaitez.

A l'aide d'une mandoline, réalisez de très fines tranches. Mettez toutes les tranches sur un grand linge propre, versez-y dessus l'huile, le piment et un petit peu de sel.

Mélangez avec vos mains de façon à ce que toutes les tranches de pommes de terre soient bien imprégnées d'huile, de piment et de sel.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Répartissez sur une seule couche les tranches de pommes de terre sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour environ 40-45min, jusqu'à ce que les tranches de pommes de terre soient bien dorées.

Sortez les chips du four, laissez-les refroidir avant de les décoller. Mettez-les dans un saladier, salez à votre convenance et versez dans une boîte hermétique pour les conserver.