



4 personnes



10 minutes



5 minutes

Chips d'épluchures de légumes

Faites préchauffer l'huile à 180°. Faites frire une trentaine de secondes (retirez dès la fin de l'ébullition de l'huile) les épluchures de pommes de terre, puis de panais, de carottes, de tomates et enfin de céleri branche. Salez dès la sortie de cuisson afin de garder les chips bien croustillantes.

- épluchures de panais
- épluchures de carottes
- épluchures de pommes de terre
- épluchures de céleri branche
- épluchures de tomates
- sel
- huile de friture