



SNACK

## CHIPS DE PELURES DE POMMES DE TERRE



★★★★☆ (44)

30 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 1.2 kg** de pommes de terre ou env. 200 g de pelures de pommes de terre
- 1 cs** d'huile de colza
- 1 cc** de sel
- 1 cc** de paprika
- une pincée** de poivre fraîchement moulu

### PRÉPARATION

- 1** Bien essuyer les pelures de pommes de terre (venant de pommes de terre bien lavées, sans zones vertes) sur du papier absorbant. Dans un saladier, les mélanger avec l'huile.
- 2** Préchauffer le four à 200 °C. Étaler les épluchures de pommes de terre sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé. Faire cuire env. 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Dans un saladier, les mélanger avec le sel et les épices.

### ASTUCE

- Cette recette est parfaite pour ne pas jeter les peaux lorsqu'on utilise des pommes de terre épluchées pour un autre plat.
- Les chips peuvent être assaisonnées selon les goûts. On peut aussi utiliser des herbes séchées, de l'ail ou du piment en poudre.
- Les pelures de pommes de terre peuvent également être frites à la friteuse dans une huile à 170 °C.