

La recette des chips de pommes



Réalisée par les élèves de 3^{ème} année chez Monsieur Breulet



- Préchauffez le four à 120° ;
- Découpez 2 pommes en tranches très fines;
- Frottez les tranches avec du jus de citron pour qu'elles ne virent pas au brun;
- Placez les tranches sur du papier sulfurisé et saupoudrez de cannelle;
- Faites les cuire en surveillant pendant une heure dans un four à 120 degrés (ou un peu plus longtemps).
- Petite astuce : laissez les chips refroidir dans le four pour qu'ils restent plus longtemps croustillants.



Bon appétit !