



## Chips au micro-ondes



*Surprenant mais on peut obtenir des véritables chips sans bain de friture. Le four micro-ondes dessèche la pomme de terre qui deviendra croustillante. Il suffit juste de maîtriser la cuisson au micro-ondes : elles doivent totalement sécher sans brunir.*

### Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 pomme de terre à chair farineuse (bintje par exemple)
- un peu d'huile d'olive
- sel

### Préparation :

Éplucher la pomme de terre. La couper en tranches très fines .  
Laver les tranches à l'eau pour enlever le surplus d'amidon. Laisser sécher.

Passer de l'huile au pinceau sur les chips. Saupoudrer de sel.

Mettre les chips au micro-onde pendant 4 à 5 minutes à la puissance maximale en retournant à mi-cuisson.

Laisser refroidir sur une grille.

On peut également aromatiser les chips en frottant les pommes avant la cuisson d'une gousse d'ail ou en les parsemant de paprika.

Le 01 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/01/index.html>