



Chips de pommes



Ingrédients pour 180 g de chips de pomme :

- 3 pommes granny
- 1 citron
- 200 g de sucre en poudre
- 50 cl d'eau

1. La veille, découpez les pommes en très fines rondelles
2. Pressez le jus d'un citron dessus, cela évite qu'elles noircissent.
3. Faites bouillir l'eau et le sucre et plongez les rondelles de pommes.
4. Laissez macérer toute la nuit.
5. Le lendemain. Préchauffez le four à 100 °c.
6. Égouttez les tranches de pomme en les disposant sur du papier absorbant. Déposez les tranches sur du papier sulfurisé, puis recouvrez d'une autre feuille de papier sulfurisé et d'une plaque de cuisson pour les aplatir durant la cuisson.
7. Mettre au four durant une heure, retirer ensuite la plaque, le papier sulfurisé, et retourner les rondelles de pommes remettre 1 heure au four, toujours à 100 °c.