

Le vendredi c'est pâtisserie !

- Chips de pommes -

Pour ceux et celles qui sont en pleins préparatifs de Noël, de paniers gourmands, voici une petite recette très facile, pas si rapide, mais qui fera en tout cas, des heureux !

Les chips de pommes : l'idéal pour recycler des pommes qui s'abîment, diététique et pas cher !

Ingrédients :

- 2 ou 3 pommes
- Facultatif : un peu de cannelle en poudre
- Un four, un couteau et quelques plaques et c'est tout !

Réalisation :

Choisissez si possible des pommes non-traitées, lavez-les et coupez-les en quatre sans les éplucher. Retirez le trognon, les pépins et les parties dures. Coupez ces quartiers en tranches fines, environ 2 à 3 millimètres. Préchauffez votre four à 70°C (thermostat 1).

Répartissez les lamelles de pommes sur des plaques de cuisson chemisées de papier sulfurisé, éventuellement saupoudrez-les de cannelle en poudre et enfournez pour 1h. A l'issue de ce temps, augmentez la température à 90°C (thermostat 2) et laissez à nouveau 3h.

Une fois que celles-ci sont bien sèches, retirez-les et laissez-les refroidir. Et hop, l'affaire est de le sac ! (Enfin, c'est subjectif, vous pouvez aussi vous goinfrer devant la Star'Ac au lieu de les offrir à vos invités du réveillon !).



Tips : Comme je l'ai dit plus haut, en effet, cela fonctionne aussi avec des poires ! Pour cette recette, j'ai choisi la variété Pink Lady, mais rien ne vous empêche d'utiliser des pommes Granny, des golden, etc. A moins d'avoir un grand four, ou même d'en avoir plusieurs et par conséquent un nombre incroyable de plaques de cuisson, je vous déconseille de ne pas en faire plus de 2 ou 3 à la fois, ça n'a pas l'air comme cela, mais au final, une fois tranchées, elles prennent beaucoup de place !

Une dernière chose...

Joyeux Noël et meilleurs voeux à tous et à toutes !!!