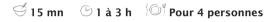
Chips de patate douce au sésame

Des pétales croustillants et aériens pour une saveur doucement sucrée... à croquer en apéritif avec une sauce curcuma ou gingembre ou en accompagnement d'un plat de viande.



Tranche fine

1 patate douce moyenne Graines de sésame 1 c. à s. d'huile d'olive 1 c. à s. d'huile de sésame 1 c. à c. de sauce soja Sel, poivre



Éplucher et trancher la patate douce en fines lamelles.

Rincer les tranches à l'eau froide. Égoutter et éponger dans un linge.

Dans un bol, mélanger les deux huiles, la sauce soja et tremper les tranches de patate douce dedans.

Disposer les tranches assaisonnées à plat sur la grille du four. Les saupoudrer de graines de sésame. Compter 1 à 3 h de séchage à température minimale et retourner les tranches à mi-cuisson.

Saupoudrer d'un peu de sel au moment se servir.

Accompagnement:

un Gewurztraminer d'Alsace

