

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.

🕒 15 mn ⌚ 1 à 3 h 🍴 Pour 4 personnes

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 de servir.

Accompagnement :
un Gewurztraminer d'Alsace

