

# Chips de légumes

6 personnes

## Ingrédients

1/2 carotte

1/2 betterave rouge

1/2 panais

Huile d'olive

herbes, épices au choix

## Temps de préparation

Préparation | 10 min

Cuisson | 12 min



## Préparation

- Peler et couper en tranches fines les légumes
- Les étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou une plaque en silicone
- Huiler les légumes à l'aide d'un pinceau. Les badigeonner d'herbes ou d'épices (facultatif)
- Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes
- Les sortir du four et les laisser sécher
- Dès que les tranches sont sèches, les manger avec un peu de sel