

# Chips de betteraves

✂ Préparation **10 mn** | 🏠 Cuisson **45 mn** | 🕒 Temps Total **55 mn** |



## Ingrédients / pour 4 personnes

- Une grosse betterave
- Sel et poivre

## PRÉPARATION / Chips de betteraves

1Préchauffer le four sur 150°C. Peler la betterave. L'émincer finement à l'aide d'une mandoline (réglée à minima). Couper la betterave en deux si sa taille ne vous permet pas de la passer dans la râpe.

2Disposer les "feuilles" de betteraves sur une feuille de papier sulfurisé légèrement huilée placée sur une (ou deux) plaque(s) dans le four. Saler et poivrer. Laisser durcir et s'assécher pendant trois quarts d'heure en surveillant et retournant les chips régulièrement.

### ***Pour finir***

Couper le four lorsque les betteraves vous semblent cuites. Laisser refroidir et durcir dans le four éteint.