

les chips de pelures de pommes de terre



Ingrédients

- les pelures d'une ou plusieurs pommes de terre bio
- de l'huile de friture (tournesol...)
- du sel
- du paprika

Pour la sauce :

- 4 c.s. de yaourt à la grecque
- une pincée d'ail en poudre
- des herbes fraîches ciselées
- un filet de jus de citron

Etapes

- 1.** Récupérez les épluchures d'une ou plusieurs pommes de terre bio, soigneusement nettoyées. Epongez-les pour qu'elles ne soient pas trop humides.
- 2.** Dans une casserole ou une friteuse, faites chauffer suffisamment d'huile pour accueillir les épluchures. La température ne doit pas excéder 160°C. Si vous n'avez pas de friteuse sur laquelle il est possible de régler la température, je vous conseille vivement d'utiliser un thermomètre de cuisson !
- 3.** A l'aide d'une écumoire ou du panier de la friteuse, plongez les épluchures dans l'huile. Vous pouvez les retirer lorsqu'elles commencent à être bien dorées (2-3 min de cuisson). Déposez-les sur un torchon propre pour les égoutter. Recommencez jusqu'à épuisement des épluchures.
- 4.** Pendant que les chips refroidissent, préparez la sauce au yaourt : mélangez tous les ingrédients et rectifiez l'assaisonnement selon votre goût. Saupoudrez les chips d'un peu de sel et de paprika. Régalez-vous !

