

Chips de chorizo au four



Accompagnement

Facile

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Pour réaliser des chips de chorizo, j'ai utilisé du saint-Agaune, spécialité chorizo car pour ma cuisine, je trouve ce produit moins gras que le vrai chorizo. Mais je pense qu'il serait préférable de prendre du vrai chorizo pour avoir de plus belles chips !

Ingrédients

- tranches de chorizo

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Couper de fines tranches de chorizo. Les placer entre deux feuilles de papier de cuisson.
- 2 Enfourner pendant environ 10 minutes. Surveiller qu'elles ne brûlent pas. Les chips doivent être dorées et croustillantes.
- 3 Je trouve les miennes un peu trop cuites. On fera mieux la prochaine fois.... J'essaierai aussi de ne pas les recouvrir avec une plaque. A plus pour le résultat du test!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

