

Chips de légumes



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 15 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

A déguster froid ou tiède à l'apéro ou en accompagnement d'un plat. Vous pouvez les préparer à l'avance et les passer au four tiède juste avant de servir.

Recette proposée par : Blog [Chez Françoise](#)

Ingrédients

- 1 betterave - crue
- 1 carotte - crue
- 1 courgette - crue
- huile - pour friture
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez et épluchez les légumes.
- 2 A l'aide d'une mandoline, taillez les légumes en rondelles.
- 3 Faites frire séparément les légumes (attention, ça va très vite).
- 4 Réservez sur un papier absorbant puis salez et poivrez généreusement.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

