

Fiche recette



Zéro déchet

C'est pas si compliqué !

Réduire | Refuser | Réparer | Réutiliser

RECETTE DE CHIPS AVEC DES ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



- Avant d'éplucher les légumes, vous devez bien les brosser afin qu'ils soient bien propres.
- Préchauffez votre four à 200° (Th. 5 / 6). Badigeonnez d'huile d'olive.
- Sur la plaque du four, étaler les épluchures sur du papier sulfurisé.
- Saupoudrez de sel, de poivre, de piment d'Espelette (facultatif).
- Enfournez entre 10 et 15 minutes, en surveillant la cuisson.

