

Chips de betterave rouge avec de la crème épaisse



Ingrédients

- crème épaisse Pur Natur
- quelques betteraves rouges
- huile végétale
- sel et poivre
- herbes aromatiques de votre choix
- épices mexicaines (paprika, chili, citron vert)

Préparation

Lavez bien les betteraves. Séchez-les. À l'aide d'une mandoline, coupez de très fines tranches. Préchauffez le four à 155°C. Badigeonnez d'huile les tranches de betterave et assaisonnez de sel et de poivre. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les. Faites-les cuire 20 minutes. Retournez-les et faites-les cuire encore 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.

Assaisonnez la crème épaisse avec les épices et les herbes aromatiques. Vous êtes libre d'utiliser les épices et herbes de votre choix.