

Chips à la plancha



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

10 min



TYPE DE PLAT

Accompagnement



INGRÉDIENTS

- 1 mandoline
- Des pommes de terre à chair ferme
- Sel/poivre
- Un peu d'huile d'olive

INSTRUCTIONS

1. Découpez les pommes de terre en très fines tranches à la mandoline.
2. Faites chauffer votre plancha au maximum.
3. Huilez la plancha avec du sopalin et déposer les tranches de pommes de terre.
4. Salez et poivrez.
5. Retournez les tranches au bout de 3 minutes.



MOTS CLÉS
chips