Ornella Hubel

Apéritifs et entrées

Chips de betterave

20 min	15 min	5 min	0	36
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation des chips de betterave

1. Tailler des fines tranches de betterave à l'aide d'une mandoline.
2. Disposer les tranches sur une assiette, en faisant attention à ne pas les casser.
3. Fariner légèrement les fines tranches de betterave, cela permettra de conserver leur belle couleur.
4. Déposer les chips de betterave une par une dans l'huile bien chaude de la friteuse.
5. Les retirer avant qu'elles ne perdent de trop leur couleur, et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les chips de betterave

- 80 g **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
- 1 c. à soupe **Farine**
- 1 litre(s) **Huile pour friture**