

Apéritifs et entrées

Chips de betterave



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

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

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.