

LES CHIPS AU FOUR

Ingrédients : pour 4-6 personnes

- 4 belles pommes de terre
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel

Préparation :

Lavez et épluchez les pommes de terre. Relavez-les s'il y a encore de la terre.

Coupez les pommes de terre en fines lamelles, de 2 mm (ou moins) d'épaisseur. Le plus simple est d'utiliser une mandoline.

Laissez les lamelles tremper dans de l'eau pendant 30 min. Egouttez-les puis séchez-les dans un torchon propre.

Préchauffez le four à 200°C.

Versez les lamelles dans un grand saladier. Arrosez d'huile d'olive, salez un peu et mélangez bien.

Déposez une feuille de papier sur une plaque. Etalez les lamelles, sans qu'elles se touchent. Il vous faudra peut-être 2 ou 3 plaques ou faire plusieurs fournées.

Enfournez pour 30 minutes environ. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des lamelles.

Eventuellement, salez à nouveau dès la sortie du four. Réservez sur une grille pour que les lamelles finissent de sécher.