

les recettes d'Alice

Chips de patates douces

INGREDIENTS

4 à 6 c à s d'huile
6 patates douces non épluchées
sel



6



U.S.A



Automne



Économique



facile



15 min



5 min

MATERIEL NECESSAIRE

Robot ménager feuille de cuisson boîte fermable

PREPARATION ET REALISATION

1-Préchauffer le four à 200 °C et huilez légèrement deux plaques de cuisson.
2-A l'aide d'un robot ménager ou d'un couteau aiguisé coupez les patates douces en fines lamelles de 3 mm d'épaisseur. Versez l'huile dans un bol, ajoutez les patates douces et mélangez bien. Salez.
3-Répartissez les chips sur les plaques du four en une seule couche (il faudra peut-être faire plusieurs fournées). Mettez au four, retournez les chips à mi-cuisson. Au bout de 15 à 17 min, elles seront croustillantes et dorées. Sortez-les du four et essuyez-les avec du papier absorbant. Vérifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.

CONSEILS ET ASTUCES

Les chips se conservent une semaine dans une boîte fermée hermétiquement, à l'abri de la lumière.
Essayez aussi cette recette avec des panais et des betteraves.

les recettes d'Alice

Jambon diabolique

INGREDIENTS

350 g de jambon blanc en cubes de 2,5 cm
2 c à c de moutarde de Dijon
2 c à s de moutarde aromatisée
30 g de beurre ramolli
1 c à s de mayonnaise
1 pincée de clous de girofle broyés
1 petit oignon doux haché
4 ou 5 cornichons en lamelles



2 bols



U.S.A



Automne



Économique



Facile



5 min

MATERIEL NECESSAIRE

mixeur bol

PREPARATION ET REALISATION

1-Mettez le jambon, les deux moutardes, le beurre, la mayonnaise et les clous de girofle dans le bol de votre mixeur.
2-Broyez pour obtenir une purée épaisse.
3-Transvasez dans un bol et ajoutez l'oignon, les cornichons, le sel et le poivre.
4-Couvrez et mettez au réfrigérateur.
5-Servez très frais sur des crackers ou des toasts.

CONSEILS ET ASTUCES

Si elle doit être servie à des enfants, vous pouvez l'adoucir en supprimant la moutarde et les clous de girofle et en les remplaçant par une autre cuiller de mayonnaise.

Alice Délice



Alice Délice

