

# les recettes d'Alice

## Chips de légumes



4 personnes



tendance



annuel



\*



5 minutes



10 minutes



Facile

### INGREDIENTS

1 courgette  
1 carotte  
1 betterave

Huile pour friture  
Sel, poivre

### MATERIEL NECESSAIRE

Mandoline friteuse

### PREPARATION ET REALISATION

1-Lavez la courgette, éplucher la betterave et la carotte.

2- A l'aide de la mandoline tailler les courgettes en fines lamelles ondulées. Procédez de même avec la carotte et la betterave mais cette fois-ci avec la lame droite (afin d'avoir une forme différente)

3- Faites frire les légumes dans la friteuse (séparément) Epongez l'excédent de gras avec un papier absorbant. Salez et poivrez.

### CONSEILS ET ASTUCES

Ces chips sont parfaites en apéritif, mais sont aussi magnifiques en décoration d'un plat.

# les recettes d'Alice

## Sauce Salsa



4 personnes



mexique



Plat annuel



Économique



10 minutes



10 minutes



Facile

### INGREDIENTS

1 poivrons vert  
2 C. à soupe d'huile d'olive  
sel et poivre  
3 tomates  
1 petit boîte de maïs

1 piment jalapenos  
1 jus de citron vert

### MATERIEL NECESSAIRE

### PREPARATION ET REALISATION

1-Laver les légumes.

2-Eplucher les tomates avec le pèle tomate. Couper en quatre, puis tailler en dés. Réserver.

3-Epépiner les poivrons, les couper en petit dés (aidez vous d'un alligator).

4-Mélanger au tomate, ajouter le maïs et le piment concassé et le jus de citron.

### CONSEILS ET ASTUCES

Accompagne vos chips, tortillas et fajitas..

Alice Délice



Alice Délice

