Chips de courgette

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 courgettes
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 pincées fleur de sel

Méthode de préparation

1. **Coupez les courgettes aussi finement que possible et séchez-les bien en les épongeant.**
2. **Recouvrez une grande plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et badigeonnez ce dernier d'une fine couche d'huile d'olive (utilisez un pinceau de cuisine).**
3. **Placez les tranches de courgettes les unes à côté des autres sur la plaque de cuisson. Badigeonnez-les d'huile d'olive.**
4. **Faites cuire pendant environ 1 heure dans un four préchauffé à 150 °C, jusqu'à ce que les courgettes soient bien dorées et séchées. Saupoudrez de fleur de sel et servez dans un bol.**