



Chips de scorsonères



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 salsifis
1 citron
huile de friture
fleur de sel

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les scorsonères à l'aide d'un économe. Disposez-les immédiatement dans un bol d'eau glacée additionnée de citron.
- 2.** Coupez-les en fines tranches dans le sens de la longueur. Utilisez une mandoline ou un économe.
- 3.** Disposez les tranches sur de l'essuie-tout et épongez-les bien.
- 4.** Faites-les ensuite frire à l'huile à 140 °C. Attention : cela va très vite !
- 5.** Sortez les chips de l'huile dès qu'elles commencent à changer de couleur.
- 6.** Égouttez-les sur de l'essuie-tout et saupoudrez-les de fleur de sel.
- 7.** **CONSEIL :** vous pouvez servir ces chips pures à l'apéritif ou les utiliser pour décorer un plat (p.ex. tagliatelles).