Chips de scorsonères

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrediënten

4 salsifis
1 citron
huile de friture
fleur de sel

Bereidingswijze

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).**