



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.