



Chips Bretonnes pour l'appéro !!!

Coût : €

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 20 mn à 180 °

Difficulté : ✓

- *Grosses pommes de terre*
- *Paprika*
- *2 cuillerées à soupe d'huile.*

Eplucher quelques grosses pommes de terre, les couper en fines rondelles dans leur plus grand diamètre.

Découper chaque tranches avec les emporte-breizh.

Les saupoudrer de paprika et les badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Etaler les formes sur une feuille de papier sulfurisé, enfourner.

A mi-cuisson retourner les chips pour les dorer de l'autre coté.