



Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr



cette recette vous est proposée par **GÉRARD DEHAYÉ**
L'art d'un Chef
www.gerard-dehayé.com



Chips de Chou Kale



10 min



10 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 4 feuilles de chou kale
- Huile de colza
- Sel
- Jus de citron

- Enlever les côtes des feuilles de chou kale.
- Déchirer les feuilles et les assaisonner d'huile de colza, de jus de citron et de sel.
- Mettre les chips de chou kale sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson.
- Enfourner à 150 degrés pendant 10 minutes.
- Pendant la cuisson tourner les feuilles plusieurs fois.
- Attention les feuilles de doivent pas brunir.
- À l'issue éponger sur du papier absorbant

Bon appétit !



Crémant