



Chips de pommes à la cannelle

Ingrédients

Trois pommes rouges sucrées (ex. : *Pink Lady*), pelées et cœurs retirés

Assaisonnement

2 cuillerées à café de cannelle moulue



Étapes de la préparation

Préchauffe le four à 120 °C (250 °F).



1 Coupe les pommes en tranches assez fines.

2 Place les tranches de pommes sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Saupoudre de cannelle.



3 Fais cuire au centre du four pendant 30 minutes. Retourne les pommes et poursuis la cuisson 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Surveille la cuisson, car certaines tranches peuvent cuire plus vite que d'autres.

4 Retire au fur et à mesure celles qui sont cuites.



Truc

Pour conserver tes chips de pommes, mets-les dans un contenant hermétique placé dans un endroit sec. Elles se conserveront ainsi pendant deux semaines.

