



# CHIPS DE RADIS NOIR



## INGREDIENTS :

- Radis noirs
- Huile d'olive,
- Sel, poivre, muscade, herbes...

1. Couper les radis à la mandoline (1mm)
2. Les faire tremper dans l'eau froide pendant 5 minutes
3. Préchauffer le four à 100°C
4. Faire sécher les radis sur un torchon propre
5. Dans un saladier, ajouter de l'huile, du sel, du poivre, des herbes et de la muscade
6. Mélanger avec les mains puis les placer sur un papier sulfurisé
7. Enfourner une heure à 100°C sur chaleur tournante

A déguster tout de suite.