Chips de patate douce et betterave

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 betterave crue
- 2 patates douces moyennes
- 1 l d'huile de tournesol
- Fleur de sel

La **recette**

Etape 1

Laver et éplucher les légumes. A l'aide d'une mandoline les émincer afin d'avoir de très fines tranches.

Etape 2

Dans une friteuse, faire chauffer l'huile à 180°C (Th.6).

Etape 3

Mettre les rondelles de patate douce à tremper quelques minutes dans de l'eau tiède, puis les égoutter sur du papier absorbant. Éponger les betteraves sans les faire tremper.

Etape 4

Dans la friteuse, plonger les chips de patate douce jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées, les égoutter sur du papier absorbant et les saupoudrer de sel. Faire cuire les betteraves selon le même procédé.