

Chips d'épluchures de carottes



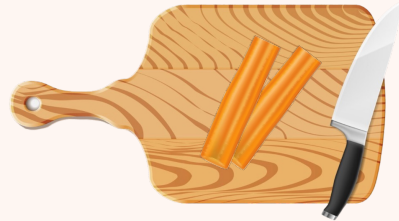
Carottes biologiques



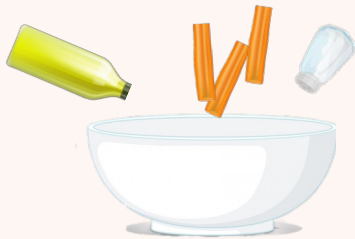
Huile d'olive



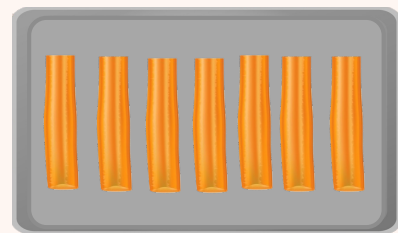
Préchauffez votre four à 180°



Lavez puis épluchez vos carottes en conservant leurs épluchures



Mélangez-les avec un filet d'huile d'olive et du sel



Déposez-les ensuite sur du papier cuisson



Enfournez durant 15 minutes à 180°
puis laissez-les refroidir

Chips d'épluchures de pommes



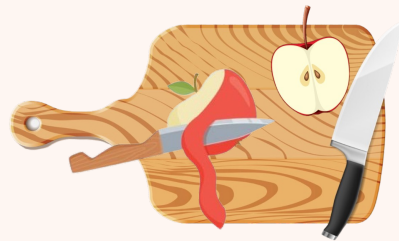
Pommes **biologiques**



Miel (*facultatif*)



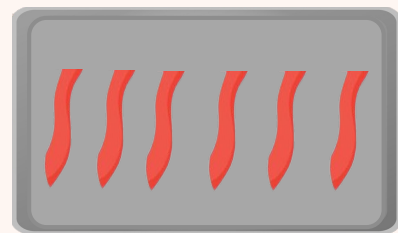
Préchauffez votre four à 180°



Lavez puis épluchez vos pommes en conservant leurs épluchures



Mélangez-les si vous le souhaitez avec un peu de miel



Déposez-les ensuite sur du papier cuisson



Enfournez durant 15 minutes à 180° puis laissez-les refroidir