

Chips de radis noir à l'huile de prune



Déroulement de la recette :

- après l'avoir bien lavé et essuyé, mais sans retirer la peau, détailler des chips fines à l'aide d'un économe ou d'un couteau bien aiguisé. (l'économe est plus pratique à moins d'être doué avec un couteau) et étalez les chips sur un même plan.
- Salé avec votre sel coloré, vous pouvez ajouter d'autres épices (poivre, piment d'Espelette) à votre convenance.
- Ajoutez pour finir au vaporisateur un peu d'huile de prune sur chaque chips
- servez dans un plat ou une assiette pour l'apéro accompagné d'autres classiques de l'apéro par exemple (olives, chips, biscuits salés ...), cela amènera un peu de verdure et de fraîcheur à votre apéro.

www.hairdesign.com.ua/

showroom-kiev.com.ua

expresslock.com.ua

mitsubishi-nikol-motors.com.ua

[подарки к новому году](#)