Chips maison de betteraves et pommes de terre

RECETTES – ACCOMPAGNEMENTS – LÉGUMES

NOMBRE DE PORTION : VARIABLE SELON LA QUANTITÉ DE CROUSTILLES

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : VARIABLE MIN

TEMPS DE REPOS : 30-35 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Huile de canola
- 2 betteraves
- 2 pommes de terre Russet
- Un peu de vinaigre blanc (2-3 c. table)
- Assaisonnement (je prends du sel de mer ou de l’assaisonnement pour popcorn)

Préparation

1. Préchauffer la friteuse ou l’huile à 350 F.
2. Trancher les légumes avec une mandoline. S’assurer d’avoir la coupe la plus fine possible pour des chips bien croustillantes. Personnellement, je prends des gants pour couper les betteraves et je retire la peau de celles-ci.
3. Rincer les pommes de terre et les couvrir d’eau dans un bol. Ajouter un peu de vinaigre. Faire de même avec les betteraves. Laisser mariner dans l’eau de 30 à 45 minutes.
4. Bien égoutter les légumes sur un linge propre.
5. Frire les rondelles de pommes de terre et de betteraves en petite quantité pour ne pas faire baisser trop la température de l’huile. Cuire jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées.
6. Retirer de l’huile et déposer sur un papier absorbant. Assaisonner.
7. Répéter jusqu’à ce qu’il ne reste plus de rondelles de légumes à faire cuire.
8. Ça se conserve bien dans un sac de papier pendant quelques jours, si vous êtes capable de résister.