



## La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



### CHIPS DE BETTERAVES

#### • DIFFICULTE •



#### • INGREDIENTS •

- ✓ 2 petites betteraves rouges crues, bien fermes
- ✓ 40 g de farine environ
- ✓ Huile pour friture

#### • PREPARATION •

1. Eplucher les betteraves et les détailler en tranches très fines, idéalement à l'aide d'une mandoline. Les déposer au fur et à mesure sur des feuilles de papier absorbant pour enlever l'excès de jus.
2. Une fois les betteraves bien épongées, les saupoudrer de farine en remuant délicatement pour bien répartir la farine sur toutes les tranches. Mettre les betteraves dans un tamis et secouer doucement au-dessus de l'évier pour enlever l'excès de farine.
3. Bien faire chauffer l'huile, puis faire frire les tranches de betteraves en plusieurs fois, la cuisson est un peu délicate : elles doivent être assez cuites pour ne pas rester molles, mais pas brûlées sinon elles seront amères. Dès que la couleur vire du violet sombre au rouge-orangé et qu'elles ne sont plus translucides, les retirer du bain de friture.
4. Déposer les chips au fur et à mesure de la cuisson sur du papier absorbant pour enlever l'excès de gras, salé légèrement, laisser refroidir complètement à température ambiante.
5. Attendre le lendemain avant de les consommer, afin qu'elles soient parfaitement sèches. Si jamais ce n'est pas le cas, les passer quelques minutes à four doux à 120°C (thermostat 3) en les surveillant bien.

