

# Le truc de Solange

## CHIPS DE POMMES

Type de recette : Le temps des pommes

Temps de cuisson : 2 h 30 | Temps total : 2 h 30

### Ingrédients

- 4 pommes rouges
- 2 cuillères à thé de sucre
- ½ cuillère à soupe de cannelle

### Préparation

1. Préchauffer le four à 200 ° F (100° C).
2. Enlever le cœur des pommes, mais garder la pelure, car elle contient beaucoup de goût.
3. Couper les pommes en tranches bien minces (1/6 de pouces). Utilisez une mandoline, si possible.
4. Déposer vos morceaux de pommes sur une plaque allant au four qui a été recouverte d'un papier parchemin.
5. Faire cuire dans le four pendant 1 heure et demie.
6. Retourner les chips de pommes de côté et continuer la cuisson pendant une autre heure.
7. Fermez le four et laissez les chips de pommes au chaud toute la nuit (ou quelques heures).
8. Placez-les dans un grand sac ziplock.
9. Hum! Menoum! Miam!

Se conservent dans un contenant hermétique environ 1 semaine.

Source : [chefcuisto.com](http://chefcuisto.com)