



## **TUILES OU CRACKERS DE POMME DE TERRE FACON CHIPS**



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 1 mn ou 1,5 mn par cracker**

**Pour une dizaine de tuiles:**

5 pomme de terre (bintje de préférence)

Sel fin

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en 2 ou en 4 pour qu'elles soient un peu moins hautes que l'emporte-pièce lui même qui devra faire 2 cm de diamètre. A l'aide de ce dernier, tailler des cylindres de pommes de terre.

Avec un couteau à lame fine, faire des rondelles minces dans les cylindres et les disposer dans les papillotes en les faisant se chevaucher, en ligne ou en rond. Saupoudrer de sel et fermer la papillote. Mettre au micro-ondes 1 mn, les rondelles vont se coller les unes aux autres et à peine se colorer .

Vous pouvez mettre deux "lignes" ou deux ronds de chips dans la papillote. Surveillez la cuisson en ouvrant au bout d'une minute et en les remettant 30 secondes si nécessaire. Réserver et faire les suivantes.

Si vous ne les consommez pas tout de suite et qu'elles sont moins craquantes parce que le temps est humide, remettez-les quelques secondes au micro-ondes, à découvert avant de servir.