

CHIPS AUX RESTES DE BLANCS D'ŒUFS

(3 PERS.)



INGRÉDIENTS

- 50g de blancs d'œufs (*adaptez la recette à vos restes : pesez vos blancs puis mettez la même quantité de farine et de beurre !*)
- 50g de farine
- 50g de beurre
- choisissez vos épices (curry, graines de pavot, herbes de Provence...)

Étape 1

Faire fondre légèrement le beurre et le laisser refroidir.

Étape 2

Mélangez la farine et les blancs d'œufs, puis ajoutez le beurre fondu et mélanger correctement (*vous pouvez séparer votre pâte pour faire des chips de différents goûts d'épice*).

Préchauffer le four à 190°.

Étape 3

Sur du papier sulfurisé, déposez une cuillerée de pâte en étalant très finement avec le dos de la cuillère.

Étape 4

Enfournez 6 min à 190°, les chips doivent avoir un aspect doré.

Faites d'autres fournées jusqu'à épuisement de la pâte !