

Chips de RADIS NOIR au paprika

Ingrédients:

300g de radis noir
1 c.s. bombée de paprika fumé
100g de farine
30cl d'huile d'olive
Sel

Préparation

Bien laver le radis noir puis le couper en fines tranches de préférence à l'aide d'une mandoline. Dans un saladier, mélanger sel, paprika fumé avec l'huile d'olive et y faire mariner les tranches de radis noir. Les tranches doivent être bien imprégnées (si vous pouvez laisser passer une heure c'est bien). Préchauffer le four en mode grill à 220°C.

Disposer les tranches sur la plaque du four avec du papier cuisson de sorte qu'elles se chevauchent le moins possible. Quand le four est bien chaud, cuire une dizaine de minutes en pensant à les retourner à mi-cuisson.

Servir tiède.

