



# Les chips de pelures de pommes

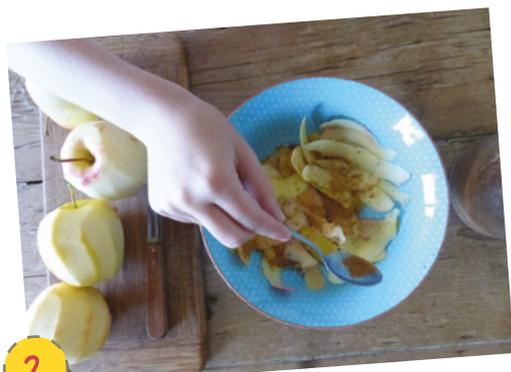
Quel dommage de jeter les épluchures alors qu'on peut en faire de délicieuses "chips" à la saveur caramélisée !

## Il te faut

- 8 pommes
- 2 c. à soupe de sucre complet
- de la cannelle en poudre



1 Préchauffe le four à 140 °C. Lave bien les pommes et épluche-les pour préparer la recette de ton choix.



2 Récupère les épluchures et saupoudre-les de sucre complet.



3 Puis saupoudre-les de cannelle en poudre.



4 Mélange bien !



5 Répartis les épluchures sur une plaque de cuisson. Elles ne doivent pas se chevaucher. Enfourne pour 20 à 25 mn.

## Tu cherches quoi faire avec des pommes ?

- Compote de pommes à la cannelle ou aux fruits secs
- Crumble aux pommes et flocons d'avoine
- Gâteau au sucre complet
- Bricks salées aux pommes et à la Tomme de Savoie

