

CHIPS DE CÈPES

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 600g de Cèpes frais
- 1 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane (**Réf : 145**)
- 3 pincées de Sel



6 personnes



50 min



0,9€/ PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Choisir des cèpes en très bon état, à la chair très ferme
3. Nettoyer les cèpes de la terre avec un couteau et éventuellement une petite brosse. Nettoyer le chapeau avec un linge ou un sopalin humide
4. Couper les cèpes finement. Si vous y arrivez, couper en une tranche à la fois le chapeau et le pied. Cela sera joli
5. Disposer les cèpes coupés sur une plaque de four recouverte de papier cuisson
6. Verser sur les tranches de cèpe l'huile d'olive. Ne verser que quelques gouttes d'huile par tranche. Utiliser pour se faire votre doigt pour contrôler l'huile
7. Laisser cuire environ 45 minutes. Sortir quand les chips sont à votre goût
8. Une fois cuits saupoudrer un peu de sel