

RECETTE **ALLUMETTES DE PATATE DOUCE**



INGRÉDIENTS



1 patate douce



RECETTE

Éplucher la patate douce.

Découper la patate douce en lamelles de 8 mm environ.

Déposer les allumettes sur les différents étages d'un déshydrateur.

Laisser déshydrater 12 heures à 60° jusqu'à ce que les lamelles soient bien croquantes.

Conserver les lamelles au réfrigérateur, 48 heures maximum.