



Chips de Manioc

Ingrédients

- 1 tubercule de manioc de taille moyenne et de forme régulière
- Huile neutre
- Sel

Préparation

- Peler le manioc et le rincer
- Couper des rondelles de 3 mm environ
- Faire frire dans un peu de volume d'huile chaude mais pas fumante, juste de quoi couvrir les chips
- Égoutter sur du papier absorbant, saler
- Déguster

Nota : La friture rend le manioc très croustillant, ce qui est parfait pour des chips ou des frites