

Chips de pommes, sucre croquant au citron

Préparation : 15 minutes

Total : 4 heures 30 minutes

Portions : Environ 30 croustilles

INGRÉDIENTS:

2 pommes

60 ml (¼ tasse) de sucre granulé

Citron

PRÉPARATION :

- 1. Préchauffer** le four à 87 °C (170 °F).
- 2. Laver les pommes**, puis en retirer le cœur et le pédoncule.
- 3. À l'aide d'un couteau** bien affûté ou d'une mandoline, les couper en tranches fines d'environ 3 mm (1/10 po) d'épaisseur.
- 4. Déposer** les pommes sur une grande plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- 5. Mettre au four** pendant 4 heures, en retournant les tranches à mi-cuisson.
- 6. Facultatif** : Une fois les pommes cuites, les tremper dans le sucre citronné et en secouer l'excédent.
- 7. Garniture au citron (facultatif)** : étendre le sucre dans une assiette plate. Bien laver le citron et à l'aide d'un zesteur, prélever environ 15 ml (1 c. à soupe) de zeste. Bien l'incorporer au sucre à l'aide d'une cuillère, en pressant au besoin.

Note : Si le sucre n'adhère pas bien aux tranches de pommes, les badigeonner d'une fine couche de jus de citron au préalable. Ces chips de pommes se conserveront quelques jours dans un contenant hermétique à température ambiante.