

Chips pomme cannelle

Dessert

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 6 pommes
- 2 cuillères à café de cannelle en poudre

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 90°C.

Lavez les pommes, retirez le cœur et les pépins puis détaillez-les en lamelles, sans les éplucher.

Placez les lamelles dans un sachet congélation avec la cannelle. Secouez bien pour enrober les pommes.

Placez les lamelles sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson, sans qu'elles se chevauchent.

Enfournez pour 1 heure à 1 h 30, jusqu'à ce que les lamelles soient bien sèches.

Laissez refroidir avant de goûter, et reproduisez le principe avec des poires, bananes, coings...