



CHIPS DE COURGETTE À L'ENTRAMMES TRADITION



Ingrédients pour 4 personnes

4 petites courgettes
100g d'Entrammes Tradition râpé
Huile d'olive
Poivre

SAISON :	Printemps / Été
REPAS :	Apéritif / Entrée
PRÉPARATION :	20 min
CUISSON :	10 min

DIFFICULTÉ :



RECETTE

- 1- Préchauffer le four à 200°C en position grill.
- 2- Laver et sécher les courgettes puis les couper en fines tranches (quelques millimètres d'épaisseur) en éliminant les extrémités. Les poser les unes à côté des autres (et non superposées) sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 3- Saupoudrer chaque tranche d'une cuillère à café d'**ENTRAMMES TRADITION**.
- 4- Poivrer et verser un filet d'huile d'olive.
- 5- Laisser cuire sous le grill de 8 à 10 minutes environ. Les courgettes doivent dorer. Éventuellement enfourner en plusieurs fois.
- 6- Laisser tiédir légèrement sur une grille puis servir encore chaud.



Partagez vos photos de cette recette sur notre page facebook !