

## Astuce n°10 - Chips d'épluchures de légumes



**Trappes**

### Apéro zéro déchet

Chips d'épluchures de légumes

- Rincez et séchez les épluchures
- Ajoutez l'assaisonnement de votre choix
- Et bien sûr, ajoutez un filet d'huile d'olive bio sur le tout
- Répartissez-les sur un tapis de cuisson réutilisable ou du papier cuisson et enfournez-les environ 15 minutes
- Pour terminer, ajoutez une pincée de fleur de sel si vous le souhaitez

Servez ces succulentes chips de légumes en apéritif !  
Pas de doute ! Vous allez surprendre vos amis avec de nouvelles saveurs et de bonnes vitamines :)

*JOYEUX NOËL* 