

## Chips de patate douce au colombo

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 grammes de patates douces
- 1 cuillerée à café d'huile d'arachide
- 1 cuillerée à café bombée de colombo
- 3 pincées de sel



### Préparation : 20 minutes

- Épluchez les patates douces. Prélevez de très fines rondelles (1 millimètre d'épaisseur) à l'aide d'une mandoline.
- Disposez-les dans un saladier. Ajoutez l'huile d'arachide, le colombo et le sel.
- Brassez longuement.

### Séchage : 9 heures (deux plateaux)

- Disposez-les à plat sur deux plateaux du déshydrateur ou sur les plaques du four. Laissez se déshydrater pendant 9 heures à 47°.

### Conservation : 3 mois

**Marie-Agnès R.**