

# CHIPS D'OBIONE

*des chips végétales croustillantes à souhait*



## Ingédients :

200 g de feuilles d'obione

Huile d'olive, poivre

1 cuillère à café de graines de sésame

- ❶ Préchauffez le four à 200°.
- ❷ Lavez les feuilles d'obione.
- ❸ Egouttez et séchez les feuilles.
- ❹ Arrosez les feuilles d'obione de deux traits d'huile et mélangez.
- ❺ Disposez les feuilles sur une plaque et passez-les au four pendant 10-15 minutes

Plus de recettes sur [www.la-ferme-des-baleines.com](http://www.la-ferme-des-baleines.com) !