

Chips de poires



20 g Maïzena
4 poires bien fermes
Une douzaine de noix
125 g de roquefort
50 g de sucre en poudre
4 tranches de pain de campagne
(aux fruits)

Préchauffe le four à 180°

Lave et découpe les poires en tranches les plus fines possible dans leur hauteur sans les éplucher, ni les épépiner. C'est pour cela qu'il faut choisir des fruits pas trop mûrs. Pose-les en les espaçant légèrement sur un tapis silicone posé sur la plaque du four. Saupoudre-les de sucre. Enfourne-les en les surveillants souvent. Si elles brunissent trop vite, baissez le four. Laisse cuire environ 20 min en les retournant à mi-cuisson. Baisse ensuite la température du four à 150 °C et poursuivre 10 à 15 min. Il faut que les tranches durcissent et se dessèchent. Fais griller le pain, casse les noix et servir les chips avec le fromage, le pain et les noix.