



Chips d'obione ou chips de mer

Catégorie : apéro

Tps. de préparation : 10 min

Tps. de cuisson : 15 min

Facile

3 pers.

Etapes :

1. Préchauffez le four à 200°.
2. Lavez les feuilles d'obione.
3. Egouttez et séchez les feuilles.
4. Arrosez les feuilles d'obione de deux traits d'huile et mélangez.
5. Rajoutez une cuillère à café de graines de sésames.
6. Disposez les feuilles sur une plaque et passez-les au four pendant 10-15 minutes

Ingrédients :

- 400 g de feuilles d'obione
- Huile d'olive
- 1 cuillère à café de graines de sésame (optionnel)



Bon appétit !