



Collations

## **Chips de legumes a l'aioli**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 carottes (grosses)  
1 panais  
1 betteraves rouges  
poudre de paprika  
huile d'olive  
sel

### **Pour l'aïoli**

2 jaunes d'oeuf  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
1 1/2 cuillères à café de moutarde  
huile de tournesol  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites l'aïoli : mettez les jaunes d'oeufs dans un plat. Pressez l'ail dessus et mélangez au fouet. Incorporez l'huile petit à petit en fouettant jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporez ensuite le jus de citron et la moutarde puis salez et poivrez. Réservez au frigo.

2 Épluchez les légumes et coupez-les en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Séchez-les avec du papier de cuisine.

Mettez les carottes et le panais sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Veillez à ce qu'ils ne superposent pas trop. Faites la même chose avec les betteraves rouges. Aspergez les légumes d'huile d'olive et enfournez 30 minutes.

Laissez refroidir les légumes sur la plaque de cuisson et épicez-les de paprika en poudre et d'un peu de sel. Mettez l'aïoli auprès.



