

Tranches de pommes à la fleur de sel et au cumin



“ Une recette apéritive toute simple et de toute beauté puisée dans le livre intitulé [La cuisine campagne de Lilo](#) que je me suis procuré à sa sortie en 2009. Un livre tout en harmonie avec son site intitulé [Cuisine campagne](#) dont je vous parlais la semaine dernière concernant les [courges](#), [cerfeuil](#), [tubéreux et pommes de terres rôtis à l'ail et aux herbes aromatiques](#). ”

Les Ingrédients :

(Apéro pour 2 à 4 personnes)

- 2 [pommes](#) (bien fermes)
- Cumin (graines de)
- Fleur de sel

Les Étapes :

Si les pommes ne sont pas traitées, brossez-les; n'enlevez pas la peau. Coupez-les en fines tranches au couteau ou à la mandoline.

Déposez les tranches sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez de graines de cumin et de fleur de sel. Enfourez dans un four chaud à 100°C pendant au moins 1h30. J'ai utilisé la chaleur tournante du four. Retournez-les délicatement. Laissez sécher encore 1 heure à 100°C. La cuisson est terminée lorsque les pommes deviennent craquantes sans être pas noircies.

Ces chips de pommes se conserveront à merveille dans une boîte en fer blanc.

J'ai aussi tenté au déshydrateur, celui que [Alphonsine](#) m'a donné. Cela vous prendra une demie journée, voire les deux tiers afin d'arriver au même résultat qu'au four.

Et Que Dire De Plus ?

- Pour redonnez un coup de croquant au chips, enfourez-les une dizaine de minutes à 100°C.
- Pour cette recette, Lilo utilise des pommes Granny Smith.
- Le livre intitulé [Cuisine Campagne de Lilo \(Linda Louis\) – Éditions Rustica, 2009](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tranches-de-pommes-a-la-fleur-de-sel-et-au-cumin/>
