

# Chips de chou kale



## QUANTITÉ

Un petit bol



## PREPARATION

10 minutes



## REPOS

Aucun



## CUISSON

15 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- une dizaine de tiges de chou kale (avec les feuilles dessus bien sûre)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- une cuillère à café de paprika
- une pincée de sel



Préchauffez le four à 150°C.

Retirez les feuilles des tiges de chou-kale.

Coupez-les grandes feuilles en morceaux et mettez-les dans un saladier.

Ajoutez l'huile d'olive, le paprika et le sel. Mélangez bien de façon à ce que toutes les feuilles soient bien enrobées.

Déposez vos morceaux de chou kale sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson ou d'une feuille de papier cuisson.

Faites cuire au four pendant 15 minutes à 150°C.