



CHIPS DE POMMES ET DE POIRES



INGRÉDIENTS

- 1 pomme Fairebel
- 1 poire Fairebel
- 50 g de sucre
- 50 g d'eau
- Le jus d'un citron
- 5 sortes de poivre
 - Poivre noir pour barbecue
 - poivre rouge de Kampot
 - poivre blanc de Penja
 - poivre long de Java
 - poivre Kubeben

Faire bouillir l'eau avec le sucre pour obtenir un sirop.

Ajouter les grains de poivre moulus au sirop.

Peler la poire et la pomme, les couper en tranches les plus fines possible, puis en fines lamelles.

Enrober délicatement de sirop les lamelles de fruits et égoutter.

Disposer les fruits sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Laisser sécher 6 heures au four à 100 °C.

