Chips aux céréales 6 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 50 mn

Ingrédients

Pâte

2 dl polenta
2 dl mélange graines lin, sésame, tournesol, courge
½ dl huile de colza
2,5 dl eau bouillante
gros sel

2 feuilles papier sulfurisé

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°
2. Mélanger la polenta, les graines et l'huile
3. Ajouter l'eau bouillante et bien mélanger
4. Mettre la moitié de la masse sur un papier sulfurisé, recouvrir d'un deuxième papier
5. Etendre très finement avec un rouleau à pâtisserie ou les doigts
6. La quantité de la demi-masse doit recouvrir toute la feuille
7. Enlever la feuille de dessus. Glisser sur une plaque à gâteau
8. Parsemer de gros sel
9. Glisser au four préchauffé pendant 45-50 minutes
10. A la sortie du four, casser en morceaux (grosseur d'une chips)
11. Répéter l'opération avec la deuxième moitié de la masse