

## Chips de betterave

1 betterave chioggia  
50 g de tapenade verte  
1 c. à café de farine  
Huile d'arachide  
Fleur de sel



Epluchez la betterave chioggia, émincez-le en très fines lamelles avec une mandoline japonaise. Etalez la moitié des disques de betterave sur le plan de travail. Déposez un peu de tapenade verte au centre des disques de betterave.

Dans un petit bol, mélangez la farine avec deux cuillerées à café d'eau froide. Déposez un peu de cette préparation sur le pourtour des betteraves. Déposez une brochette de bois puis les autres lamelles de betterave. Pressez sur le pourtour pour bien sceller les deux lamelles de betterave.

Faites chauffer 30 cl d'huile d'arachide dans une petite casserole, plongez les sucettes de betteraves par 4 ou 5 pour qu'elles cuisent plus facilement. Retirez-les de l'huile chaude et déposez-les quelques instants sur du papier absorbant. Saupoudrez-les d'un voile de fleur de sel et proposez-les lors d'un apéritif.

