

# Chips à la banane



🍴 2 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 10h

*Chips de banane déshydratées, légèrement citronnées. Collation légère et naturelle pour le trail.*

Monde

## INGRÉDIENTS

- |  |       |
|--|-------|
| <input type="checkbox"/> bananes       | 2-3   |
| <i>juste mûres</i>                     |       |
| <input type="checkbox"/> jus de citron | 1 càs |
| <i>fraîchement pressé</i>              |       |
| <input type="checkbox"/> eau           | 60 ml |

## PRÉPARATION

1. Peler les *bananes* et les couper en tranches de 3-4 mm.
2. Mélanger le *jus de citron* avec *eau*. Disposer les tranches de banane sur les plateaux du *déshydrateur* et badigeonner les deux faces avec le mélange citron-eau.
3. Déshydrater à 57°C pendant 6-10 heures. Conserver dans un contenant hermétique à l'abri de la lumière et de l'humidité.

dehydrated