

TEMPS : 1 ½ - 2 heures

CROUSTILLES DE POMME

cannelle-vanille

Voici une délicieuse collation légère, pré-cuite et facile à emporter à toute présentation où vous discuterez ou présenterez la Mandoline gagne-temps. Cette collation prend un peu de temps à réaliser mais elle restera fraîche 3-5 jours.

1 pomme, toute variété
1 c. thé de Mélange Simple Indulgence Cannelle-vanille

1. Préchauffer le four à 225° F/107° C.
2. Attacher la pomme (pas besoin de l'évider) au poussoir de votre Mandoline gagne-temps. Régler le bouton rond sur 2 pour des tranches plus épaisses, ou sur 1 pour des tranches plus fines.*
3. Disposer les tranches de pomme sur deux plaques tapissée de papier sulfurisé et saupoudrer du mélange.
4. Cuire les deux plaques en même temps, sur les grilles du milieu et du bas, pendant 45 minutes.
5. Retourner les tranches et les cuire encore 45 minutes. Pour des tranches plus épaisses, il pourrait être nécessaire de cuire plus longtemps. Surveiller la cuisson et retirer les croustilles une fois qu'elles commencent à dorer et perdre leur humidité.
6. Laisser refroidir sur une grille jusqu'à ce que les croustilles soient croquantes et les entreposer dans un contenant de La collection modulaire®.
7. Apporter aux présentations pour les faire goûter aux invités et hôtes chaque fois que vous faites la démonstration de la Mandoline gagne-temps.

**Les tranches plus épaisses (sur le 2) prennent plus longtemps à cuire mais, pour les débutants, il est plus facile de trancher sur le 2. Une fois que vous êtes habitué/e à votre Mandoline, les tranches d'épaisseur 1 sont recommandées parce qu'elles cuisent plus vite.*



Tupperware®

ESSENTIEL



Mandoline Gagne-temps



Cannelle-Vanille