Chips épicées à l’avocat et au fromage

4 portions

Ingrédients

1 gros avocat mûr
1 c. à soupe de jus de citron
¼ c. à thé de sel d'ail
¼ c. à thé de paprika fumé
1 pincée de cayenne (au goût)
¾ tasse de parmesan fraîchement râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 325°F, tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans un bol, écraser l'avocat avec le jus de citron jusqu'à ce qu'il soit réduit en purée. (Il peut y avoir quelques petits grumeaux, ce qui ajoutera une belle couleur aux croustilles.) Ajouter les épices et le fromage jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Chips épicées à l’avocat et au fromage

3. Déposer des portions d'environ 1 c. à soupe sur la plaque à pâtisserie en laissant un espace de 2 à 3 pouces entre chacune.
4. À l'aide d'une deuxième feuille de papier parchemin, recouvrir les boulettes et les aplatir avec le dos d'une cuillère ou la paume de votre main pour obtenir des cercles d'environ 3 pouces de large.
5. Cuire au four pendant environ 16 minutes avant de les retourner délicatement et cuire encore 2 à 3 minutes. Retirer les chips sur une grille de refroidissement pour les laisser sécher complètement et les rendre croustillantes.
6. Vous pouvez faire cette recette en cuisant les chips sur deux plaques de cuisson en même temps ou en procédant en deux étapes de cuisson.