

# Réalisez vos morceaux de pommes séchés

## Ingrédients

Pommes  
Jus de citron



## Préparation

Pour déshydrater des fruits, ils doivent être mûrs, frais, sains et propres. Les fruits secs conservent leur saveur, leur valeur nutritive et leur contenu minéral.

Pour vos pommes : lavez et enlevez le trognon des **pommes**. Coupez en tranches de 4mm à l'aide d'une mandoline. Vaporisez avec un peu de **jus de citron** sur la surface de vos pommes (cela empêchera le brunissement du fruit).

Répartissez sur les plateaux du déshydrateur. Programmez environ 8h.

Conservez dans un bocal et dégustez-les comme des chips ou lors de votre petit-déjeuner!

*Bon appétit!*



Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine!

Déshydrateur  
de fruits  
et légumes

by SEVERIN

Pour un encas  
100% sain!

74<sup>95€</sup>



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph  
design.be



068