

Chips de confiture à la pomme, figue, cannelle et vin rouge

Un super accompagnement pour les fromages ou à manger tel quel... ça change!!! Et d'une simplicité...



Ingrédients

- Confiture de votre choix (ici une [confiture à la figue, pomme, cannelle et vin rouge](#))

Mixez la confiture si elle présente des grumeaux.

Étalez-la en une fine couche sur une plaque de cuisson chemisée (papier sulfurisé ou silicone).

Déposez la plaque au four à 100°C (idéalement à chaleur tournante) pendant au moins deux heures ou le temps que la confiture devienne croustillante et légèrement élastique. Sortez la plaque du four, laissez tiédir et découpez en lanières.

Pour l'occasion, ces chips ont été servies avec un tome de brebis, du chèvre frais, des pavés de chèvre cendrés et de la gelée de vin rouge épicée.

Ces chips se conservent plusieurs semaines au frais.

Mes suggestions

- Servez avec du foie gras ou du fromage...

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ... Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-chips-de-confiture-de-pommes-figues-cannelles-et-vin-rouge-66258214.html>