

**BOOLI  
VIE**

# Chips de banane

## Ingrédients

pour 4 à 6 personnes

2 bananes à cuire vertes (pas mûres) env. 750 g

1/2 l. d'huile ou de graisse à frire

Sel

## Préparation

1. Peler les bananes avec un couteau et les couper en rondelles de 3 cm. d'épaisseur env. Chauffer l'huile à 180°C et frire les rondelles de bananes par portion pendant env. 5 min. Sortir et laisser égoutter sur du papier ménage.
2. Aplatir les rondelles avec un large couteau à 2 cm d'épaisseur. Lors de cette manœuvre, il se peut que les bords se déchirent légèrement.
3. Remettre les rondelles aplaties dans l'huile et laisser dorer encore une fois pendant 1-2 min. Saupoudrer de sel et servir tiède.

## Temps de préparation

20 minutes

Remarque: cette recette peut également être préparée avec des bananes normales

Connexio entretient des relations de partenariat avec des femmes et des hommes en Bolivie.

 **connexio**

Réseau « Mission et Diaconie » de l'Église Évangélique Méthodiste  
CH-8026 Zurich, Suisse, [www.connexio.ch](http://www.connexio.ch), CCP 87-537056-9

ACCOMPLIR ENSEMBLE DE BONNES CHOSES