

# Chapelure d'épluchures de légumes



## Ingrédients

- 600 g d'épluchures de légumes variés bio

Temps préparation : 10 mn

Temps cuisson : 2h

Temps total : 2H15

## Préparation

1. Préchauffer le four à 100 °C (Th. 3-4).
2. Nettoyer soigneusement les épluchures de légumes, puis les répartir sur une plaque de four. Enfourner et cuire 2 heures à 100 °C.
3. Mettre les épluchures séchées dans le bol et mixer 30 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient hermétique. Servir la chapelure pour corser les sauces, paner les viandes ou garnir la surface d'un gratin.