

Chips de tortillas

Donne 4 portions



Matériel pour l'enfant

- 2 petits bols
- 1 cuillère à mesurer de 2,5 ml (1/2 c. à thé)
- 1 cuillère à mesurer de 5 ml (1 c. à thé)
- 1 pinceau
- 1 planche à découper
- 1 roulette à pizza ou 1 couteau

Ingrédients

- 5 ml (1 c. à thé) de chili en poudre
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'origan séché
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile de canola
- 4 tortillas de blé entier de 15 cm (6 po)



Préparation

PAR LE PARENT

- 1 Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
- 2 Placer une grille dans la partie inférieure du four et préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

PAR L'ENFANT

- 1 À l'aide des cuillères à mesurer, mesure le chili en poudre, l'origan et la poudre d'ail. Mélange-les dans un des petits bols.



- 2 Mesure l'huile avec la cuillère à mesurer de 5 ml (1 c. à thé) et verse l'huile dans l'autre bol.



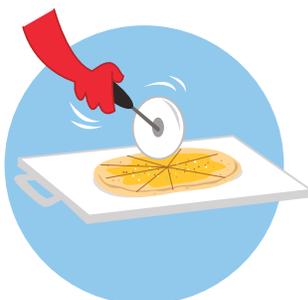
- 3 Trempe le pinceau dans l'huile et badigeonne un côté de chacune des 4 tortillas.



- 4 Avec tes doigts, saupoudre les assaisonnements sur toute la surface des tortillas.



- 5 Dépose une tortilla (ou 2 l'une sur l'autre) sur la planche à découper. Avec la roulette à pizza, coupe la tortilla en 8 pointes. Refais la même chose avec les autres tortillas.



- 6 Place les pointes de tortillas sur la plaque de cuisson. Demande à l'un de tes parents de la mettre au four pendant 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les chips soient croustillantes.



Variante

Tu peux remplacer les assaisonnements proposés par d'autres de ton choix (ex. : cari, basilic ou ciboulette).