

AMANDES GRILLÉES SUCRÉES ET ÉPICÉES

Ingrédients

- 2 ½ tasses (375 g) d'amandes nature et non mondées
- ¼ tasse (50 g) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de sel marin
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne (vous pouvez en mettre davantage si vous aimez plus relevé)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'eau
- 1 c. à soupe (15 ml) de miel
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile neutre (comme canola, pépins de raisins)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Disposer les amandes en une seule couche sur une tôle à biscuits et cuire au four jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer, environ 10 minutes. Surveiller la cuisson : les amandes peuvent brûler facilement.
3. Dans un bol à mélanger, combiner le sucre, le sel et le poivre de Cayenne.
4. Dans une grande poêle à feu moyen, chauffer l'eau avec le miel et l'huile d'olive. Quand le mélange commence à bouillonner, ajouter les noix grillées et mélanger pour les humecter. Transférer dans le bol d'assaisonnements et bien mélanger. Étendre les amandes sur la tôle pour les laisser refroidir complètement.

Rendement: 2 ½ tasses (10 portions)

Source : déclinaison d'une recette Allrecipes

<http://qc.allrecipes.ca/recette/18574/amandes-grill-es-sucr-es-et--pic-es.aspx>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 11 décembre 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/12/amandes-grillees-sucrées-et-épices.html>