

Amandes torréfiées en robe de sucre aux épices (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1 tasse de sucre
- 1 c. à soupe de cannelle moulue
- 2 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de muscade moulue
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 1 pincée de cardamone moulue
- 2 c. à soupe d'eau
- 1 blanc d'oeuf battu
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 tasse d'amandes

Préparation

1. Préchauffer le four à 275F (je l'ai mis à 200F).
2. **Mélanger intimement le sucre et les épices.**
3. Fouetter énergiquement l'eau, le blanc d'oeuf et l'essence de vanille. Rouler les amandes dans ce mélange, puis dans le mélange de sucre épicé, afin de bien les enrober.
4. Déposer les amandes sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin (seulement les amandes et non le liquide). Cuire au four 2 heures (1 heure est suffisant).
5. **Servir à la température ambiante en guise d'amuse-gueule.**

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 2 heures (1 heure)

Source: Les Saisons de Clodine, Volume 5 - Spécial Noël