

AMANDES GRILLEES A L'AIL ET AU POIVRE

Ingrédients :

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- 2 c. à thé (10 g) d'ail haché
- Quelques grains de poivre rouge (*au moins une vingtaine que j'ai concassés au mortier*)
- 2 tasses (300 g) d'amandes entières
- Sel, selon votre goût

Préparation :

- Dans une grande poêle à frire, chauffez l'huile et le beurre à feu moyen- doux jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse.
- Ajoutez l'ail, les grains de poivre rouge et chauffez 30 secondes.
- Ajoutez les amandes et remuer constamment pendant 5 mn, jusqu'à ce qu'elles soient glacées et légèrement grillées. (*Baisser le feu si nécessaire afin d'éviter que l'ail haché noircisse ; celui-ci doit être doré et croustillant.*)
- Salez selon votre goût. Laissez refroidir et conservez dans une boîte hermétique.

Note : ces amandes peuvent aussi être servies à l'apéritif mais peuvent aussi être offertes dans une jolie boîte entourée d'un ruban.

Source : California almonds

<http://www.almonds.fr/grand-public/recipe-center/amandes-grillees-l%E2%80%99ail-et-au-poivre>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 14 décembre 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/12/amandes-grillees-lail-et-au-poivre.html>