

AMANDES SUCRÉES-SALÉES

Ingrédients :

- 1 ½ tasses (221 g) d'amandes naturelles, avec la peau
- 3 c. à soupe (45 ml) de sirop d'érable (ou 2 c. à soupe /30 ml + 1 c. à soupe (15 ml) de miel comme la recette originale)
- ½ c. à thé (2 ml) de poudre de chili
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de piment de la Jamaïque
- ¼ c. à thé (1 ml) de cumin
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
-

Préparation :

1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans un bol, mélanger ensemble le sirop d'érable (et le miel si désiré) et les épices. Ajouter les noix et remuer à la cuillère de bois pour bien enrober.
3. Enfourner pour 15 à 20 minutes.
4. À la mi-cuisson, mélanger les noix.
5. Laisser refroidir complètement sur la plaque, puis séparer les noix et conserver dans un contenant hermétique à température ambiante.

Quantité obtenue : 1 ½ tasses (375 ml d'amandes

Source : déclinaison d'une recette de « Jasmine Cuisine »

<http://jasminecuisine.blogspot.ca/2013/04/amandes-sucrees-salees.html>

« La fille de l'anse aux coque », Maripel, le samedi 17 décembre 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/12/amandes-sucrees-salees.html>