

NOIX DE CAJOU AUX ÉPICES

Ingrédients :

- Environ 2 tasses (250 g) de noix de cajou non salées
- 1 c. à thé (5 ml) bombée de fleur de sel
- ½ c. à thé (2 ml) rase de piment de Cayenne
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre de cari
- 1 c. à thé (5 ml) bombée de garam masala
- 2 c. à soupe (30 ml) d'eau
- 1 c. à soupe (11 g) de cassonade
- 2 c. à thé (10 g) de beurre

Préparation :

- Étaler les noix de cajou sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille silicone (ou sur une feuille de papier parchemin).
- Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 8-10 minutes ou jusqu'à ce que les noix soient bien dorées.
- Dans un petit bol, mélanger la fleur de sel, le curry, le garam masala et le piment de Cayenne. Réserver.
- Dans une casserole, porter l'eau, la cassonade et le beurre à ébullition, en mélangeant sans arrêt.
- Ajouter délicatement les noix grillées et mélanger pour bien les enrober. Réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé.
- Ajouter ensuite le mélange d'épices et enrober délicatement les noix de cajou.
- Étaler les noix sur une plaque de cuisson et remettre au four pour 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient sèches et légèrement dorées.
- Laisser refroidir.
- Secouer les noix de cajou dans un tamis pour enlever l'excédent (si nécessaire).

Note : se conserve jusqu'à deux semaines à température ambiante ; se congèle très bien

Source : 750g

<http://www.750g.com/noix-de-cajou-aux-epices-r37352.htm>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 8 décembre 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/12/noix-de-cajou-aux-epices.html>