AMANDES GRILLÉES AU THYM CITRONNÉ ET CITRON MEYER

Ingrédients : pour 1 tasse (250 ml)

- 1 tasse (150 g) d'amandes entières au naturel
- Le jus et le zeste d'½ citron Meyer (ou un citron régulier)
- 1 blanc d'œuf
- 1 c. à soupe (15 ml) de thym citronné séché (ou du thym)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel marin

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Dans un bol, fouetter le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il commence à mousser.
3. Verser l'huile d'olive en filet tout en continuant à fouetter.
4. Ajouter le jus de citron et le zeste et mélanger à nouveau.
5. Assaisonner et ajouter le thym citronné. Mélanger à nouveau.
6. Ajouter les amandes et mélanger pour bien les enrober.
7. Étaler les amandes sur une plaque à pâtisserie parcheminée et enfourner pour 8-10 minutes.
8. Laisser refroidir et retirer l'excédent de blanc d'œuf.

Note : ces amandes se conserveront au frais 2 semaines dans un pot fermé.

Source : déclinaison d'une recette de Femme actuelle
http://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes/entree/amandes-grillees-au-thym-citron-04649

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 14 décembre 2016
http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/12/amandes-grillees-au-thym-citronne-et.html