

NOIX DE CAJOU PIQUANTES AU CARI

Ingrédients :

- 3 tasses (450 g) de noix de cajou non salées
- 2 c. à thé (10 ml) de fleur de sel (ou du gros sel de mer)
- 1 c. à soupe (15 ml) de cari
- 1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de piment de Cayenne (*j'ai mis 1/2 c. à thé*)
- ¼ tasse (60 ml) d'eau
- 1 c. à soupe (12 g) de cassonade tassée
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre

Préparation :

1. Étaler les noix de cajou sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin ou d'un tapis de silicone. Cuire au four préchauffé à 350° F (180° C) pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les noix soient dorées et dégagent leur arôme.
2. Entre-temps, dans un grand bol, mélanger la fleur de sel, le cari, le cumin et le piment de Cayenne. Réserver.
3. Dans une casserole, porter l'eau, la cassonade et le beurre à ébullition, en brassant 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 la préparation de noix au mélange d'épices réservé et mélanger délicatement de manière à bien les enrober.
4. Étaler les noix sur la plaque de cuisson et poursuivre la cuisson au four pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient sèches et légèrement dorées. Déposer la plaque sur une grille et laisser refroidir complètement. Disposer dans un contenant fermant hermétiquement.

Durée de conservation : environ deux semaines à la température ambiante.

Source : Coup de Pouce, janvier 2009, page 112

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 6 décembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/12/noix-de-cajou-piquantes-au-cari.html>