

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar.

NOIX GRILLÉES

 TEMPS DE PRÉPARATION
10 MIN

 TEMPS DE CUISSON
15 – 20 MIN

4 tasses

1.5 CS

2 CC

1 CC

2 CS

INGRÉDIENTS

de noix crues mélangées au choix
d'huile d'olive
de poudre de curry masala
de piment
de romarin frais haché
Sel marin fin

À SAVOURER

simplement entre les repas,
ou sur une salade fraîche,
dans le muesli du matin,
ou pour accompagner de
nombreuses sauces.

PRÉPARATION

1

Préchauffer le four à 220 degrés.

2

Dans un petit bol, mélangez l'huile, la poudre de masala, le piment, le sel et le romarin.

3

Verser le mélange liquide sur les noix et bien mélanger.

4

Répartir les noix en une couche uniforme sur un morceau de papier d'aluminium.

5

Faire griller pendant 15 à 20 minutes, en remuant toutes les 5 minutes pour éviter que les aliments ne brûlent.

6

Laisser refroidir les noix.

7

Conserver jusqu'à 3 mois dans un récipient hermétique.