

Amandes grillées aux épices



Recette : bloc-notes-culinaire.com

Ingrédients :

- 250g d'amandes 
- 1 blanc d'œuf
- 1,5 càs de cumin en poudre
- 1,5 càs de paprika
- 1 pincée de sel 

Recette:

1. Préchauffer le four à 140°C. Huiler une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
2. Mélanger ensemble le sel et les épices dans un bol
3. Dans un autre bol, monter le blanc d'œuf en mousse légère avec une fourchette.
4. Tremper les amandes dans le blanc mousseux, bien les enrober, puis les secouer dans une passoire pour éliminer le surplus d'œuf.
5. Verser les amandes dans le mélange épicé et mélanger pour bien les enrober.
6. Étaler les amandes sur la plaque. Mettre au four 30 min à 140°C. Baisser ensuite le four à 100°C, secouer la plaque pour décoller les amandes et laisser griller 30 min de plus.



A partir de :

2,32€

Bon à savoir :

Paprika, tandoori, herbes de provence..... il existe autant de recettes d'amandes grillées que d'épices ! Amusez-vous à changer la recette selon vos goûts ; ajouter du miel pour de la douceur, du piment de cayenne pour plus de puissance...



Amandes grillées aux épices



Recette : bloc-notes-culinaire.com

Ingrédients :

- 250g d'amandes 
- 1 blanc d'œuf
- 1,5 càs de cumin en poudre
- 1,5 càs de paprika
- 1 pincée de sel 

Recette:

1. Préchauffer le four à 140°C. Huiler une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
2. Mélanger ensemble le sel et les épices dans un bol
3. Dans un autre bol, monter le blanc d'œuf en mousse légère avec une fourchette.
4. Tremper les amandes dans le blanc mousseux, bien les enrober, puis les secouer dans une passoire pour éliminer le surplus d'œuf.
5. Verser les amandes dans le mélange épicé et mélanger pour bien les enrober.
6. Étaler les amandes sur la plaque. Mettre au four 30 min à 140°C. Baisser ensuite le four à 100°C, secouer la plaque pour décoller les amandes et laisser griller 30 min de plus.



A partir de :

2,32€

Bon à savoir :

Paprika, tandoori, herbes de provence..... il existe autant de recettes d'amandes grillées que d'épices ! Amusez-vous à changer la recette selon vos goûts ; ajouter du miel pour de la douceur, du piment de cayenne pour plus de puissance...

