

test Noix rôties au miel et au sumac

Noix rôties au miel et au sumac

Avec ces noix salées, sucrées, épicées et croquantes, on a tôt fait de voir apparaître le fond du bol ! On y décèle même des notes citronnées grâce à l'ajout de sumac, une épice qu'on adore et qui entre notamment dans la composition de la salade fattouche. Dorer les noix (de Grenoble, amandes, pistaches) à la poêle avant de les enrober du miel et des épices permet de décupler leur saveur.

Ingrédients

- 75 g (3/4 tasse) de noix de Grenoble
- 85 g (1/2 tasse) d'amandes
- 35 g (1/4 tasse) de pistaches
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 10 ml (2 c. à thé) de sumac moulu
- 2,5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de piment de Cayenne
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de fleur de sel

Préparation

Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, dorer les noix dans l'huile en remuant, soit environ 5 minutes. Ajouter le miel et les épices. Cuire 1 minute ou jusqu'à ce que le miel enrobe les noix. Retirer du feu. Ajouter la fleur de sel. Bien mélanger.

Étaler le mélange de noix sur un tapis de silicone ou du papier parchemin. Laisser refroidir complètement avant de servir. Les noix rôties au miel et au sumac se conservent 1 mois dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Revision #1

Created 14 June 2023 21:31:12 by ChefEable05

Updated 14 June 2023 21:36:31 by ChefEable05