test pop corn végétalien à la lime et au poivre

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) d’huile d’olive
- 100 g (1/2 tasse) de grains de maïs à éclater
- 30 ml (2 c. à soupe) de levure alimentaire
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir moulu
- 1 lime, le zeste râpé finement

préparation

1. Dans une grande casserole à feu moyen-élevé, chauffer la moitié de l’huile. Ajouter les grains de maïs et bien enrober d’huile. Couvrir. À feu moyen, faire éclater les grains de maïs en secouant la casserole régulièrement. Le maïs est prêt quand on n’entend plus de grains éclater.
2. Hors du feu, ajouter le reste de l’huile, la levure alimentaire, le poivre et le zeste de lime. Saler et bien mélanger pour enrober le popcorn. Transvider dans un grand bol.

Revision #2
Created 2023-06-14 21:28:41 UTC by ChefErable05
Updated 2023-06-14 21:31:08 UTC by ChefErable05