

Amandes épicées

Une collation saine et croustillante à déguster à la maison, au bureau ou n'importe où, et un excellent cadeau fait maison pour des amis.

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 10 portions.

Ingrédients

2 pièce Blanc d'œuf taille L
2 c.à.s. Fleur de sel Sri Lanka
1 c.à.s. Paprika en poudre
1 c.à.s. Cumin en poudre
400 g Amandes crues émondées

Préparation

Préchauffez le four à 150°.

Battez les blancs d'œufs en neige. Incorporez rapidement les épices. Ajoutez les amandes au mélange, mélangez bien pour que toutes les amandes soient enrobées de la crème fouettée épicée.

Répartissez les amandes sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et faites-les griller au four pendant environ 15 minutes.

Servez les amandes avec de la bière ou du vin blanc, par exemple Can Ribas ou Margalida.

Variante express : utiliser le mélange d'amandes Ametlla+ 2 ou 3 comme assaisonnement.

Comme variante d'amandes épicées au romarin :

400 g amandes

1 Blanc d'œuf
1 cc de sucre de canne brun
1 cc sel de mer
Brin de romarin fraîchement haché (environ 1 cuillère à soupe)
½ cc Tap de Cortí