



Collations

Mélange de noix caramélisés au curry

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de mix de noix
3 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de curry en poudre
1/2 cuillère à café sel
1/4 cuillère à café poivre de cayenne
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à soupe d'eau

Méthode de préparation

Chauffez une grande poêle à feu moyen puis ajoutez le mélange de fruits secs. Rôtissez ceux-ci durant 2 minutes. Retirez-les de la poêle et réservez.

Dans la même poêle ajoutez le sucre, la poudre de curry, le sel et le poivre. Mélangez bien le tout et laissez fondre le mélange de sucre et faire un bouillon.

Ajoutez ensuite le beurre, le miel et l'eau dans la poêle. Continuez à remuer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la sauce commence à cuire.

Remettez les fruits secs rôtis dans la poêle et incorporez-les à la sauce. Veillez à ce qu'ils soient tous enrobés uniformément.

Faites cuire les fruits secs dans la poêle en remuant pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et que les fruits secs soient bien caramélisés.

Retirez la poêle du feu et répandez les fruits secs caramélisés sur une plaque de cuisson ou une feuille de papier sulfurisé en veillant à ce qu'ils ne collent pas les uns aux autres. Laissez-les refroidir complètement avant de les servir, ils en seront d'autant plus croustillants. Présentez-les dans un petit plat.

