



Noix apéritives



sans gluten



sans lactose



végane

Ingrédients

Apéritif

Pour 4 personnes

Noisettes salées

150 g	de noisettes
1 cc	de sucre
½ cc	de paprika fort
¼ de cc	de sel marin
un peu	de poivre grossièrement moulu

Amandes aux fines herbes

150 g	d'amandes
1 cc	de sucre
¼ de cc	de sel marin
½ cc	de marjolaine séchée

Produits Migros parfaits pour cette recette

Nous utilisons des cookies et des technologies similaires pour améliorer l'expérience de l'utilisateur sur nos sites web, analyser notre trafic, personnaliser notre contenu et nos publicités et proposer des fonctionnalités disponibles sur les réseaux sociaux. En poursuivant votre navigation sur ce site web, vous acceptez notre utilisation de cookies et de technologies similaires. En savoir plus (<https://www.migros.ch/fr/protection-des-donnees.html>)

À vos tabliers!

Préparation:

env. 20 minutes

1

Faire dorer les noisettes dans une poêle antiadhésive sèche. Les retirer de la poêle et les poser sur un linge. Les frotter les unes contre les autres jusqu'à ce que la peau se détache. Remettre les noisettes dans la poêle. Ajouter le sucre et faire caraméliser à feu moyen en remuant. Assaisonner de paprika, sel et poivre. Disposer immédiatement sur un papier sulfurisé et laisser refroidir.

2

Faire légèrement griller les amandes à feu doux dans une poêle antiadhésive sèche. Ajouter le sucre et faire caraméliser en remuant. Assaisonner de sel et de marjolaine. Disposer immédiatement sur un papier sulfurisé et laisser refroidir. Si les amandes collent les unes aux autres, les séparer après refroidissement.

Recettes: Margaretha Junker

Les p'tits trucs

Il vaut la peine de se lancer dans des expériences avec les épices. Le curry masala et le poivre aux fleurs rehaussent les noix d'une note originale et raffinée.

FERMER
L'INFORMATION

Su	Su	
Qt	Qt	Su
An	Nc	...
...
☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆
(http	(http	(http
quee	quee	sucr
ama	nois	fin-
	105€	crist

Nous utilisons des cookies et des technologies similaires pour améliorer l'expérience de l'utilisateur sur nos sites web, analyser notre trafic, personnaliser notre contenu et nos publicités et proposer des fonctionnalités disponibles sur les réseaux sociaux. En poursuivant votre navigation sur ce site web, vous acceptez notre utilisation de cookies et de technologies similaires.
 En savoir plus (<https://www.migros.ch/fr/protection-des-donnees.html>)

FERMER
L'INFORMATION