



Mélange de noix piquant

🌿 sans gluten
🥛 sans lactose
🌱 végétarien
1 h 5 min

Ingrédients

Apéritif

Donne env. 500 g

- 1 blanc d'œuf
- 400 g de noix mélangées, p. ex. amandes, noisettes, noix et noix de pécan
- 2 cc de curry en poudre
- 1 cc de paprika doux en poudre
- ½ cc de piment concassé
- ½ cc de sel
- ½ cc de poivre
- 50 g de canneberges séchées

À vos tabliers!

Préparation: env. 10 minutes

Cuisson au four: env. 15 minutes

Refroidissement

Total: 1 h 5 min

1

Préchauffer le four à 180 °C, chaleur de voûte et de sole. Monter le blanc d'œuf en neige. Mélanger les noix avec le curry, le paprika, le piment concassé, le sel et le poivre. Les tourner délicatement dans le blanc en neige puis les répartir sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire dorer env. 12 min au four en remuant de temps à autre. Laisser tiédir puis ajouter les canneberges et mélanger.

Recettes: Sonja Leissing

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/melange-de-noix-piquant>

Les p'tits trucs

- Le mélange de noix se conserve jusqu'à 3 semaines dans une boîte ou un bocal.
- Idées déco: Offert dans des boîtes ou des sachets en papier avec fenêtre (en vente chez Do it + Garden), ce mélange de noix sera tout aussi apprécié que dans un bocal. L'intérieur des emballages doit cependant être plastifié, les noix risquent sinon de les tacher. Pour décorer, fixer de petites branches sur les sachets avec un ruban adhésif décoratif.

Utilisez-vous déjà les livres de cuisine numériques?

Créer des livres de cuisine sur votre profil Migusto vous permet ...

de mémoriser vos recettes préférées par thème

d'avoir une meilleure vue d'ensemble de votre collection de recettes

NOUVEAU: de faire imprimer un livre de cuisine personnalisé et de le recevoir chez vous à la maison

Avons-nous éveillé votre curiosité? Alors ne perdez plus une minute: