Noix à grignoter

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	25 min
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

½ orange, non traitée, zeste

1 cc de sel

2 cs d'huile d'olive

3 cc de curry

1 cc de curcuma

1 pc de poivre de Cayenne

100 g d'amandes, entières, mondées

100 g de noix de cajou, entières

100 g de noisettes, entières

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 150 °C avec Air chaud

Bien mélanger tous les ingrédients, à l'exception des noix de cajou, amandes et noisettes. Les ajouter et bien mélanger pour qu'elles soient toutes recouvertes d'une fine couche d'épices.

Répartir les fruits secs uniformément sur la plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé. Faire griller.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud 150 °C pendant 25 min

Laisser refroidir.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019