



Mélange de fruits à coque

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	9 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Noix et fruits à coque caramélisés

Noix et fruits à coque

150 g de sucre

150 ml d'eau

200 g de fruits à coque (par ex. cerneaux de noix, noix de cajou, amandes, noix de pécan)

Noix et fruits à coque

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 180 °C.

Porter tous les ingrédients à ébullition dans une casserole. Réduire la température, laisser mijoter 2 minutes.

Vider le liquide, égoutter les noix.

Répartir les noix sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et laisser caraméliser 9 minutes, au niveau moyen.

Laisser refroidir.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Air chaud 180 °C pendant 9 min





Conseils

Aromatiser les noix avec du sel et des épices avant ou après les avoir fait griller selon le goût.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le 26.01.2022

