

Ma recette du mois de mai...

DES AMANDES GRILLÉES AU MIEL



Amandes grillées au miel

150G D'AMANDES ENTIÈRES

LES DÉPOSER SUR UNE PLAQUE ET CUIRE AU FOUR À 180° PENDANT 15 MINUTES. LAISSER REFROIDIR.

1 C. À SOUPE DE MIEL

1 C. À SOUPE D'EAU

1 C. À CAFÉ D'HUILE

PORTER À ÉBULLITION DANS UNE CASSEROLE, À FEU MOYEN.

AMANDES

AJOUTER DANS LA CASSEROLE ET MÉLANGER.

30G SUCRE

¼ DE C. À CAFÉ DE SEL

MÉLANGER. METTRE LA MOITIÉ DANS LE FOND D'UN PLAT. Y AJOUTER LES AMANDES PUIS VERSER L'AUTRE MOITIÉ DU MÉLANGE SUCRE/SEL PAR-DESSUS. MÉLANGER.

ÉTALER LES AMANDES SUR FEUILLE DE PAPIER DE CUISSON ET LAISSER REFROIDIR.

Bon appétit !