



RECETTE

PORTIONS : SELON LE FORMAT
QUE VOUS CHOISIREZ DE FAIRE
CUISSON : 12 À 15 MINUTES

NOIX SUCRÉES MAISON

Pourquoi ne pas confectionner vous-même vos cadeaux d'hôtes et d'hôtesse cette année ? Il suffit de présenter ces noix dans un beau contenant enrubanné et il aura encore plus de punch. Vous pouvez opter pour des noix mélangées, ou encore choisir d'utiliser uniquement des cachous ou des pacanes. Parions qu'on vous demandera la recette !

INGRÉDIENTS

- 2 tasses (500 ml) de noix mélangées*
- 2 c à table (30 ml) de beurre
- 3 c. à table (45 ml) de sirop d'érable*
- ½ à ¾ (2,5 à 4 ml) c à thé de poivre de cayenne (au goût)*
- Sucre de finition* ou sucre ordinaire*

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Recouvrir une grande plaque à cuisson de papier parchemin.
3. Faire fondre le beurre et le sirop d'érable dans un grand poêlon.
4. Amener à ébullition et ajouter le poivre de cayenne.
5. Ajouter les noix, et remuer pour bien enrober. Ajouter un peu de sirop d'érable au besoin. Laisser mijoter quelques minutes pour laisser le sirop d'érable caraméliser.
6. Verser les noix sur la plaque de cuisson. Réserver le sirop d'érable restant pour un autre usage.
7. Répartir uniformément, saupoudrer de sucre (on peut utiliser un sucre de fantaisie ou encore ajouter des fleurs de lavandes).
8. Enfourner pour 12 à 15 minutes.
9. Ressortir, et laisser refroidir complètement.
10. Une fois refroidi, plier le papier parchemin et «casser» les noix pour les séparer.