



POPCORN À LA SRIRACHA

PORTIONS

4

CUISSON

20-25 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

1 c. à table d'huile d'arachide ou de beurre

½ tasse de grains de maïs

¼ de tasse de beurre

1 c. à table de sauce sriracha*

1 c. à table de sirop d'érable*

1 pincée de sel

**Voici une collation qui disparaîtra en quelques secondes !
Légèrement épicée, combinant le sucré et le salé, c'est
l'accompagnement idéal pour écouter un bon film à la maison.**

INSTRUCTIONS

- 1** Faire chauffer l'huile d'arachide dans un très grand chaudron. Ajouter les grains de maïs, recouvrir et faire éclater. Réserver à découvert une fois tout le maïs éclaté.
- 2** Faire fondre le beurre, ajouter la sriracha et le sirop d'érable, bien mélanger.
- 3** Placer le ¼ du popcorn dans un grand bol, arroser du mélange de beurre, bien mélanger. Répéter jusqu'à ce que tout le maïs soit assaisonné. Ajouter une pincée de sel.