


MÉLANGE DE NOIX AU CURRY

Préparation	5min
Cuisson	15min
Total	20min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

1 blanc d'oeuf	2 pointes de couteau de piment d'Espelette FUCHS
1 cuillère à café de sel	½ citron vert
2 cuillères à café de curry FUCHS	250 g de mélange de noix
½ cuillère à café de Ras el Hanout FUCHS	

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160 degrés (chaleur tournante) ou 180 degrés (convection haut/bas).
2. Battre en neige le blanc d'œuf avec une pincée de sel, puis incorporer les épices. Presser le citron vert, ajouter d'abord le jus à la préparation, puis les noix
3. Astuce : plus le blanc d'œuf est froid, plus la neige sera ferme.
4. Répartir la préparation sur une plaque de four chemisée de papier cuisson et faire sécher env. 6 minutes au four chaud.
5. Saler les noix, les mélanger et les enfourner pour 6-8 minutes supplémentaires. Elles sont parfaites une fois qu'elles ne sont plus jaune curry mais brun doré. Ensuite, laisser refroidir totalement pour qu'elles deviennent croustillantes.

