


POPCORN SUCRÉ-SALÉ À LA CANNELLE

Préparation	5min
Cuisson	10min
Total	15min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

2 cuillères à soupe d'huile	1 cuillère à café de cannelle moulue FUCHS
120 g de maïs à popcorn	Sucre glace à convenance
2 cuillères à soupe de beurre fondu chaud	1 pincée de sel

Préparation :

1. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à couvercle.
2. Ajouter le maïs à popcorn et bien secouer. Saler, couvrir et faire chauffer à feu moyen. Secouer la casserole de temps en temps. Après environ 7 minutes, le popcorn commence à éclater. Cela dure env. 3 minutes avant de devenir lentement plus silencieux. C'est alors le moment de retirer la casserole du feu.
3. Mélanger le beurre fondu chaud avec la cannelle.
4. Dans un saladier, mélanger le beurre aromatisé et le popcorn chaud

