


POP CORN AUX OIGNONS

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



Ingrédients :

2 cuillères à soupe d'huile	1 cuillère à café de paprika doux FUCHS
120 g de maïs à popcorn	½ cuillère à café d'oignons granulés FUCHS
2 cuillères à soupe de beurre fondu chaud	2 pointes de couteau de piment d'Espelette FUCHS
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 le paprika, les oignons et le piment.
4. Dans un saladier, mélanger le beurre aromatisé et le popcorn chaud. Servir sans attendre !

