

MELANGE COCKTAIL MAISON

1 c c graines de cumin
1 c c graines de coriandre
1 c c graines de moutarde (facultatif)
¼ c c graines de fenouil
½ bâton de cannelle ou cannelle en poudre
½ c c grains de poivre noir
1 c c curcuma en poudre
2 c s sucre brun
350 g mélange de noix (pécan, cajou, cacahuètes, macadamia)
(penser au magasin bio qui vend ces produits là au détail)
2 c s huile olive

Préchauffez le four 160°.

Dans un robot ou moulin à épices réduisez toutes les épices en poudre.

Versez le mélange dans un saladier, ajoutez le sucre les noix et 1 petite cuillère à café de sel.

Ajoutez l'huile d'olive ; mélangez bien et étalez sur une plaque de four ou plaque à pizza.

Faites cuire 10 à 15 mn , en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les noix soient légèrement grillées dorées.

Laissez refroidir.

Conservez dans un récipient hermétique jusqu'au moment de servir.

Il ne reste plus qu'à prévoir l'apéritif...