



Noix caramélisées pour l'apéro



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

50 grammes de beurre
4 cuillères à soupe de sirop d'érable
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne
1 cuillerée à thé sel marin
400 grammes cerneaux de noix (pecan)
1 cuillère à soupe de romarin frais (haché finement)

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre avec le sirop d'érable, le poivre de Cayenne et le sel de mer.
- 2.** Placez les noix dans un moule et versez le beurre dessus. Mélangez bien. Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 3.** Saupoudrez de romarin, mélangez bien et remettez au four pendant 2 minutes.