

Du popcorn salé

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
2 tasses de maïs pour popcorn
1⁄2 cuillère à café sel
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillère à soupe paprika en poudre
1 citron vert (râpé, zeste)

Méthode de préparation

1. **Prenez une sauteuse à bords hauts avec un couvercle. Faites chauffer l’huile et versez les grains de maïs dedans. Fermez directement le couvercle et attendez d’entendre le maïs éclater.**

2. **Diminuez un peu le feu et attendez jusqu’à ce que vous n’entendiez plus rien. Alors seulement vous pouvez ouvrir le couvercle et ajouter les condiments.**

3. **Refermez le couvercle et secouez vigoureusement la sauteuse.**