

Noix de cajou et noix rôties aux épices



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 1 grand bocal

- 250 g. de noix de cajou et de noix
 - 30 g. d'eau
- 10 g. de sirop d'agave (ou de sucre de canne blond)
- 10 g. de purée d'oléagineux (ici de sésame)
 - 1 c. à c. de fleur de sel
 - 1 c. à c. de curry en poudre
 - 1/2 c. à c. de cumin en poudre
 - 1/2 c. à c. de curcuma

La recette de Juliette

- *1ère étape*
 - Préchauffer le four à 200° C.
 - Disposer les noix sur une plaque couverte de papier cuisson.
 - Les enfourner pour 10 minutes.

- *2ème étape*
 - Dans une casserole, mélanger l'eau, le sirop d'agave et la purée d'oléagineux. Faire bouillir.
 - Hors du feu, y ajouter les noix rôties. Les faire cuire à feu doux tout en remuant pendant 2-3 minutes.
 - Ajouter enfin les épices et le sel. Bien enrober les noix en remuant délicatement (afin de ne pas casser les noix).

- *3ème étape*
 - Disposer de nouveau les noix épicées sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Enfouner pour 8 minutes supplémentaires.
 - Laisser refroidir avant de déguster. Ces noix se conservent 2 à 3 semaines dans un pot hermétique.