

CACAHUETES AUX EPICES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de la plateforme COOKIDOO

Ingrédients:

- 40 g de fécule de maïs
- 15 g de sucre glace
- 2 c à c de sel
- 3 c à c de paprika doux en poudre
- 1 1/2 c à c de paprika fort
- 1 c à c de curry en poudre
- 200 g de cacahuètes grillées à sec non salées
- 1 œuf
- 1/2 c à c de cumin en poudre
- 1 1/2 c à soupe d'huile de tournesol

Préparation:

- préchauffer le four à 150°
- tapisser une plaque de four de papier cuisson
- puis réserver
- mettre dans le bol la fécule de maïs, le sucre glace, 1 c à c de sel, 2 c à c de paprika doux, 1 c à c de paprika fort, 1 c à c de curry
- puis moulin 10 secondes à vitesse 10
- transvaser dans un récipient
- puis réserver
- mettre les cacahuètes et l'œuf dans le bol
- puis mélanger 20 secondes en sens inverse, vitesse cuillère
- ajouter le mélange d'épices et mélanger 30 secondes en sens inverse vitesse cuillère
- transférer sur la plaque perforée
- puis séparer les cacahuètes amalgamées à l'aide d'une fourchette
- enfourner et cuire 12 minutes à 150°C
- pendant ce temps mélanger 1 c à c de sel, 1 c à c de paprika doux, 1/2 c à c de paprika fort, 1/2 c à c de cumin en poudre dans un récipient et réserver
- séparer les cacahuètes amalgamées puis les transvaser dans le récipient
- mélanger et laisser refroidir 10 minutes
- ajouter 1 1/2 c à s d'huile de tournesol au contenu du récipient
- mélanger et laisser refroidir