Noix du Brésil grillées et salées maison

Saviez-vous que faire des noix de cajou, cacahuètes,... grillées et salées maison fait qu'elles sont beaucoup moins grasses ?! Aujourd'hui je vous propose de faire vous-même vos noix pour l'apéritif ! C'est vous qui choisissez ce que vous mettez dedans et franchement il y a beaucoup moins de matière grasse que celles du commerce, de même pour ce qui est du sel. Vraiment trop bon à grignoter comme ça !

Pour 200g de noix du Brésil

Ingrédients:

200g de noix du Brésil

1/2c. à café de beurre salé

12c. à café de sel (à ajuster selon vos goûts)

1/2c. à café de piment doux

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Versez les noix du Brésil sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15min.

A la sortie du four laissez refroidir et frottez les noix entre vos doigts de façon à retirer le maximum de peau. N'éteignez pas le four.

Dans une poêle, faites fondre le beurre. Une fois le beurre fondu et chaud, versez-y les noix du Brésil. Mélangez bien avec une cuillère en bois de façon à bien enrober les noix.

Ajoutez alors le sel et le piment doux et mélangez de nouveau. Laissez dorer durant 5-10min en mélangeant de temps en temps.

Reversez les noix sur la plaque de cuisson et enfournez pour 10 à 15min.

Sortez la plaque du four, laissez complètement refroidir avant de mettre les noix du Brésil dans un pot pour servir.