

Noix grillées apéritives

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 100 g d'amandes, avec leur peau,
- 100 g de noix de macadamia,
- 100 g de noix de cajou non salées,
- 100 g de cacahuètes non salées,
- ½ c. à c. d'herbes de Provence séchées,
- 1 pincée de piment en poudre,
- 3 c. à s. de sauce soja,
- ½ c.à c. d'huile de sésame.

Préparation : 5 min. Cuisson : 15 min.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Dans un saladier, mélanger les amandes, les noix de macadamia, les noix de cajou et les cacahuètes, puis les herbes de Provence et le piment.

Mélanger la sauce soja et l'huile de sésame, et verser le tout dans un saladier de façon à bien imprégner les noix.

Déposer les noix sur une plaque de cuisson anti-adhésive et les faire griller environ ¼ d'heure, jusqu'à ce qu'elles sèchent et que la couche de sauce devienne foncée. Laisser refroidir.