

Amandes Grillées Salées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- AMANDES ENTIÈRES 30-40
- EAU
- SEL

Recette:

- Cassez les coques des amandes et récupérez les fruits.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Mondez les fruits dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Egouttez et retirez la peau brune des amandes.
- Placez-les encore humide dans un bol et ajoutez 1 c à café de sel. Remuez pour bien les enrober.
- Déposez-les sur le plat CRISP et enfournez pour 20 minutes.
- A la sortie du four, secouez-les pour ôter le surplus de sel.
- Déposez dans un plat et laissez refroidir avant de les déguster.

