



*Finger food*

## Assortiment de noix épicées



**25 min** **5 min** **10 min** **10 min** **318**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Grillade des noix

- 1 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four. Réserver.
- 2 Verser les noix de cajou, les noix de Pécan, les graines de courge et les cacahuètes dans une poêle anti-adhésive.
- 3 Faire griller les noix sur feu moyen-doux, en mélangeant régulièrement pour éviter qu'elles ne brûlent.
- 4 Une fois dorées, transvaser les noix dans un grand saladier.

### Étape 2

#### Préparation du nappage

- 1 Dans la même poêle, faire fondre le beurre, le miel et la cassonade sur feu doux. Mélanger à l'aide d'une Maryse jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout.
- 2 Ajouter la cannelle et le piment de Cayenne.
- 3 Porter la préparation à légère ébullition puis laisser réduire pendant 1 minute.
- 4 Verser le nappage sur les noix grillées et mélanger doucement pour les recouvrir intégralement.

Ingrédients  
pour **8** personnes

#### Ingrédients pour le mélange de noix

100 g **Noix de cajou**  
100 g **Noix de pécan**  
100 g **Graine(s) de courge séchée(s)**  
50 g **Cacahuète(s)**

#### Ingrédients pour le glacage aux épices

30 g **Beurre doux**  
20 g **Sucre roux**  
15 g **Miel liquide**  
5 g **Cannelle en poudre**  
5 g **Piment de Cayenne**  
1 **Fleur de sel**

- 5 Verser la préparation aux noix sur la plaque de four, les étaler sur une seule couche uniforme. Les séparer à l'aide d'une Maryse.
- 6 Saupoudrer de sel tant que la préparation est encore chaude. Laisser refroidir pendant 10 minutes. Les noix sont prêtes dès que le sucre a durci.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Transférer les noix dans un bol. Séparer les noix à la main si elles ont collé entre elles.
- 2 Ajouter une pincée de sel si nécessaire.
- 3 Servir à température ambiante.