



Apéritifs et entrées

Pop corn salé aux épices



10 min	5 min	5 min	0	134
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pop corn

100 g **Grains de maïs**
40 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**
0.5 c. à café **Curcuma**
0.5 c. à café **Piment d'Espelette**
0.5 c. à café **Paprika**
1 **Sel**

Étape 1

Réalisation du pop corn

- 1 Faire fondre du beurre dans une poêle.
- 2 Mettre les grains de maïs sec dans un bol, ajouter un peu d'huile, du curcuma et du piment d'Espelette. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère.
- 3 Quand le beurre a fondu, augmenter la température et verser les grains de maïs dans la poêle.
- 4 Dès que les premiers grains éclatent, couvrir la poêle pour éviter qu'ils ne sautent partout.
- 5 Quand le pop corn est prêt, éteindre le feu. Le saupoudrer de curcuma, de piment d'Espelette et de paprika pour le colorer légèrement. Ajouter du sel et bien mélanger. Réserver.