

Noix épicées Paleo

J'adore manger des noix pour une collation riche en protéines avec un morceau de fruit. Je suis tombé sur cette recette l'année dernière et j'adore le goût !

ingrédients

- $\frac{2}{3}$ tasse d'amandes
- $\frac{2}{3}$ tasse de pacanes
- $\frac{2}{3}$ tasse de noix
- 1 c. à thé de poudre de chili
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de cumin
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre noir
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel de mer
- 1 c. à table d'huile extra-vierge d'olive

Préparations

1. Placez les noix dans un grand poêle à feu moyen
2. Faire griller jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées
3. Pendant la cuisson des noix, préparer le mélange d'épices
4. Mélanger le chili, le cumin, le poivre noir et le sel dans un petit bol
5. Enrober les noix d'huile d'olive et ensuite ajouter le mélange d'épices

L'idée de ce mélange de noix provient du site de www.elenaspantry.com sans gluten merveilleux.

