



Recette créée
Chef François Desroche



ingrédients

2 blancs d'œufs du Québec
30ml de miel
30ml de cari madras moulu
200ml de noix de Grenoble crues
200ml de pacanes crues
200ml de noix de cajou crues
200ml d'amande crues
200ml de graines de citrouille crues

Noix parfumées au miel et cari

méthode

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Dans un grand bol, fouetter le blanc d'œuf et le miel jusqu'à l'obtention de pic mou. Ajouter le cari et mélanger délicatement.
3. Ajouter les noix et mélanger.
4. Cuire au four pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les noix soient rôties en prenant soin de brasser le mélange occasionnellement.
5. Sortir du four, saler légèrement les noix et laisser tempérer avant de déguster.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablee
des Chefs
15^e
anniversaire

INSPIRÉE PAR



Fédération des
producteurs d'œufs
du Québec