



Finger food

Graines craquantes au paprika



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

411

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les graines craquantes

1 c. à café **Paprika**
100 g **Noisette(s)
entière(s)**
50 g **Pistaches**
50 g **Noix de macadamia**
50 g **Amande(s)
entière(s)**
1 c. à café **Huile
d'arachide**

Étape 1

Préparation des graines craquantes au paprika

- 1 Mettre une poêle à chauffer à feu moyen et y verser d'abord l'huile puis les graines.
- 2 Laisser dorer rapidement en remuant constamment en faisant attention à ne surtout pas laisser brûler les graines.
- 3 Ajouter la moitié du paprika et remuer très rapidement, retirer tout de suite de la poêle.

Étape 2

Dressage

- 1 Saupoudrer avec le reste du paprika et laisser refroidir avant de servir.