Les noix de Pécan de mon amie Lyne

Lyne , mon amie canadienne m’a fait goûter un jour des noix de pécans caramélisées au sirop d’érable absolument divines. Il est très difficile d’y résister! Elles sont idéales pour un apéritif et si simples à réaliser.

noix de pécan

Ingrédients:

- 250 g de noix de pécan
- 5 g sel
- 5 g piment d’Espelette
- 20 cl (2 dl) sirop d’érable

ingrédients

Matériel spécial:

- une toile « Silpat » (anti adhésive)

Préparation:

- Préchauffer votre four à 120°.
- Dans un bol mélanger tous les ingrédients ; il faut que les noix soient bien enrobées du sirop d'érable et des épices. Le dosage sel et poivre est donné à titre indicatif: à vous d'adapter les quantités selon vos goûts…

bien mélanger

- Déposer le mélange sur une toile ou papier anti-adhésif et enfourner environ 20 à 30 mn (suivant les fours…).

déposer sur une toile anti-adhésive

- Laisser refroidir : froides les noix doivent être très croustillantes ,enrobées de caramel craquant. Elles sont prêtes à être dégustées.

Noix de pécan de mon amie Lyne

Astuces:

Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant des sels parfumés

(au thym, thym citron..) et des poivres exotiques (poivre timut du Népal…);

Le saviez-vous?

Le sirop d'érable est un produit propre à l'Amérique du Nord et, plus particulièrement, au Québec. C'est un produit naturel qui ne contient ni colorant ni additifs et qui est fait à partir de la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*).
Le sirop d'érable est un produit unique parce que sa saveur et sa couleur varient en cours de saison. Au fur et à mesure que la saison avance, la teneur en fructose et en glucose du sirop d'érable augmente, tandis que sa teneur en saccharose diminue légèrement. Ces transformations entraînent un changement de la couleur et du goût du sirop d'érable. En début de saison, le sirop est généralement clair et le goût légèrement sucré (sirop de classe Extra-clair, Clair ou Médium – AA, A ou B). Plus la saison avance, plus il devient foncé et caramélisé (sirop de classe Ambré ou Foncé – C ou D).

(source: www.siropderable.ca)

Je préfère utiliser de l'ambré car il a un goût plus prononcé.