



Voici la recette des amandes grillées sucrées – salées (par Karine)  
(Très facile !)

Préchauffer le four à 180°

Dans une casserole faire fondre 30 g de beurre demi-sel (ou normal si vous n'en avez pas), 50 g de miel liquide et une cuillère à café d'extrait de vanille.

Au bout de 2 minutes rajoutez 300g d' amandes, remuez pendant 30 secondes.

Étalez ensuite les amandes sur une plaque de four avec du papier cuisson et faire cuire pendant 15 minutes en les remuant toutes les 5 minutes.

Pendant ce temps préparez dans un tupperware 80 g de sucre roux et une demi cuillère à café de fleur de sel

Versez les amandes à la sortie du four directement dans le Tupperware fermez le et mélangez.

Déposez ensuite à nouveau vos amandes sur la plaque cuisson et laissez-les refroidir

Bon appétit