

Mélanges «garde-manger» de maïs soufflé au caramel

Place à la création avec les mélanges de maïs soufflé au caramel Werther's Original – la grignotine parfaite à préparer avec vos ingrédients préférés du garde-manger!



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux mélanges «garde-manger» de maïs soufflé au caramel!

- 1 emb. (170 g) de maïs soufflé au caramel Werther's Original
- 1 tasse de pacanes
- 1 tasse de graines de citrouille
- 1 tasse de morceaux de chocolat noir
- ½ c. à thé de sel de mer en flocons

Portions : 6 à 8

Temps de préparation :

25 minutes

Instructions

1. Dans une grande poêle antiadhésive, faire griller les pacanes à feu moyen-doux, en remuant de temps en temps, pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient parfumées. Mettre de côté; laisser refroidir.
2. Dans la même poêle, faire griller les graines de citrouille à feu moyen-doux, en remuant de temps en temps, pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées. Mettre de côté; laisser refroidir.
3. Dans un bol, mélanger le maïs soufflé au caramel Werther's Original, les pacanes, les graines de citrouille et le chocolat. Saupoudrer d'une pincée de sel de mer.

Suite à la page 2



Cette délicieuse recette contient

Maïs soufflé au caramel Werther's Original

Mélanges «garde-manger» de maïs soufflé au caramel



Place à la création avec les mélanges de maïs soufflé au caramel Werther's Original – la grignotine parfaite à préparer avec vos ingrédients préférés du garde-manger!



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez nos délicieux mélanges «garde-manger» de maïs soufflé au caramel!

Astuces :

- Remplacez les pacanes par des noix, des amandes ou des noix de cajou.
- Utilisez des graines de tournesol, des pignons, de la noix de coco grillée, des grains de maïs, des pois chiches ou des lentilles pour ajouter du croquant à la place des graines de citrouille.
- Remplacez les morceaux de chocolat noir par des morceaux de brownie, des pépites de chocolat au lait ou blanc.
- Ajoutez une touche savoureuse, comme des morceaux de bacon, du parmesan râpé, des amandes fumées, des bretzels ou des croustilles de bagel.
- Assaisonnez avec votre mélange d'épices préféré ou saupoudrez simplement d'une pincée de poivre de Cayenne, de paprika fumé ou de poivre fraîchement moulu.



Cette délicieuse recette contient

Maïs soufflé au caramel Werther's Original