



# Mélange de noix et noisettes

Recette de V-ZUG SA



|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| Préparation      | 10 min                                |
| Temps de cuisson | 9 min                                 |
| Portions         | 4                                     |
| Appareil         | CombairSteamer V2000 à partir de 2021 |

Noix caramélisées

## Noix

150 g de sucre

150 ml d'eau

200 g de fruits à coque (par ex. cerneaux de noix, noix de cajou, amandes, noix de pécan)

## Noix

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 180 °C.

Porter tous les ingrédients à ébullition dans une casserole. Réduire la température, laisser mijoter 2 minutes.

Vider le liquide, égoutter les noix.

Répartir les noix sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et laisser caraméliser 9 minutes, au niveau moyen.

Laisser refroidir.

## Etapes de cuisson

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud**

**Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.**

**Air chaud 180 °C pendant 9 min**





## Conseils

---

Aromatiser les noix avec du sel et des épices avant ou après les avoir fait griller selon le goût.

## Accessoires

---

Plaque à gâteaux

## Informations complémentaires

---

Créée le

26.01.2022

