

POP CORN CURRY & COCO



Ingrédients :

- Maïs à pop corn 50g
- Noix de coco en poudre 20g
- Beurre doux 15g
- Curry 1 càc
- Huile d'olive ou de tournesol 2 càs

Astuces :

- Pour une version sucrée : ajouter du caramel au beurre salé ou du sucre vanillé.
- Pour une version salée, ajouter du parmesan, des épices (piment d'Espelette, quatre épices).

Préparation : 5 minutes (dont cuisson)
Pour 1 gros saladier de pop corn

1. Dans une casserole : verser l'huile et le maïs à éclater.
2. Mettre un couvercle et attendre que tous les grains soient éclatés (quand on n'entend plus « pop », cela signifie que tous les grains ont éclaté).
3. Mélanger le beurre fondu, la noix de coco et le curry. Verser aussitôt sur le pop corn et déguster sans attendre.



@Recettes100faim.fr