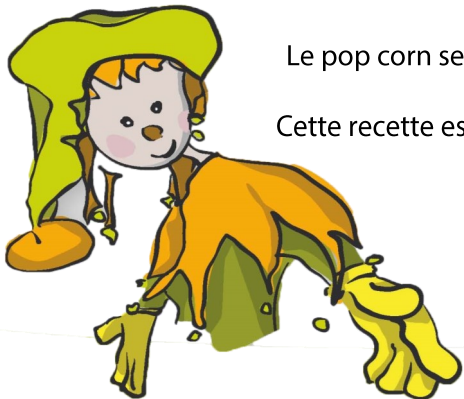


Pop Corn aux épices



Le pop corn se marie bien aux épices ! Piment, curry, curcuma, poivre, cannelle... Essayez ! Cette recette est simple mais demande la présence d'un adulte pour éviter les brûlures.

Nombre de parts



Temps de préparation



Temps de cuisson



Grains de maïs pour pop corn
200g



Huile
3 c à soupe






Epices
Quelques pincées



Sel
1 c à café



1. Choisir **une casserole** ou **une sauteuse** de grande taille, avec **un couvercle** adapté. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile. 
2. Verser les grains de maïs de façon à couvrir le fond de la casserole.. Couvrir, et faire chauffer sur feu vif en secouant de temps en temps pour que tous les grains de maïs chauffent régulièrement.
3. Lorsque les premiers grains commencent à sauter, baisser à feu moyen et remuer sans discontinuer, à couvert. Laisser cuire jusqu'à ce que tous le pop-corn soit soufflé. 
4. Verser le pop-corn dans **un grand saladier**, saupoudrer d'épices de votre choix. Saler et ajouter deux **cuillères à soupe** d'huile. 
5. Bien mélanger et servir aussitôt.