

Amandes grillées miel/cannelle, *version Thermomix*

Pour 1 bocal :

30 g de beurre salé

50 g de miel liquide

1 CC d'extrait de vanille

$\frac{1}{2}$ CC de cannelle en poudre

300 g d'amandes non émondées (avec la peau)

80 g de sucre roux + $\frac{1}{2}$ CC de Fleur de sel



- Préchauffer le four à 180°C.
- Mettre 30 g de beurre, 50 g de miel liquide, l'extrait de vanille et $\frac{1}{2}$ CC de cannelle en poudre dans le bol du TMX. Programmer 2 min / Varoma / V.1
- Ajouter 300 g d'amandes non émondées et mélanger 30 sec / Sens Inv / V.1.
- Transvaser sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Cuire 15 min à 170°C (four préchauffé) en surveillant (temps à ajuster en fonction du four).
- Remuer les amandes toutes les 5 min.
- Mettre 80 g de sucre roux et $\frac{1}{2}$ CC de fleur de sel dans un récipient avec couvercle et résistant à la chaleur. Ajouter les amandes, dès la sortie du four, fermer le récipient et le secouer pour bien enrober les amandes.
- Remettre les amandes sur la plaque et laisser refroidir complètement.
- Stocker dans un récipient hermétique.

BZT
Sandra