



# Popcorn maison au miel et à l'huile d'olive

Categoria  
Doces e Sobremesas

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Économe

Com quem?  
Entre amis

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

20ml Gallo Huile d'Olive  
Vierge Extra Reserva

- 2 cuillères à soupe de huile
- 2 cuillères à soupe de maïs
- 20gr miel

1

Commencez par placer le maïs au fond d'une casserole, sans se superposer.

2

Ajoutez l'huile et faites chauffer à feu doux, avec la casserole couverte.

3

Quand le maïs commence à éclater, secouez la casserole, toujours couverte, pour que le maïs cuise.

4

Eteignez le feu et laissez couvert jusqu'à ce que le maïs cesse d'éclater.

5

Faites chauffer le miel et l'huile d'olive au micro-ondes pendant 30 secondes et versez dans un grand bol.

6

Ajoutez les popcorns au mélange précédent et mélangez bien.

7

Enfin, arrosez les popcorns avec un filet d'huile d'olive.



#### Dicas do Chef

*Si vous préférez une alternative salée, assaisonnez les popcorns avec un filet d'huile d'olive. Et du poivre fraîchement moulu.*

#### Produtos utilizados



*Reserva*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide