



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



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Économique



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



20ml Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Réserve

- 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



Réserve

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide