Recette Pop Corn épicé

Temps : 20 min **Niveau :** Moyenne **Personnes :** 10

Du piquant à partager !

Préparation

Etape 1

Coupez la spianata en morceaux, puis faites-la revenir dans une casserole avec l'huile d'olive jusqu'à obtenir une belle coloration et une texture croustillante.
Égouttez la spianata en conservant l'huile parfumée. Faites sécher les morceaux au four à 150 °C pendant quelques minutes.
Mixez ensuite la spianata afin de la réduire en poudre. Réservez.

Etape 2

Faites éclater les grains de maïs dans la casserole en utilisant l'huile parfumée à la spianata.
Saupoudrez les pop-corn de poudre de piment d'Espelette et mélangez délicatement.

Conseils

ASTUCE DE CHEF :
Couvrez bien la casserole pendant la cuisson du maïs et maintenez un feu doux afin d'éviter que les grains ne brûlent. Assaisonnez en fin de cuisson pour préserver toutes les saveurs.

ASTUCE ANTI-GASPI :
Les pop-corn peuvent également être servis dans une salade composée ou accompagnés d'une assiette de fromages.
Pour une préparation originale, faites infuser les pop-corn dans une crème à 35 % de matière grasse pendant quelques minutes, puis laissez refroidir. Montez ensuite la crème en chantilly pour obtenir une préparation salée à la saveur de pop-corn.

Ingrédients



220 g Maïs à popcorn



200 g Spianata



5 g Poudre de piment d'Espelette



8 cl Huile d'olive

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1627
Matières grasses (g)	7.7
Dont acides gras saturés	20.8
Glucides (g)	30.8
Dont sucres	0.7
Protéines (g)	15.9
Sel (g)	1.63