

Noix aux herbes pour apéritif

Parfumé et croustillant, pour tous ceux qui aiment grignoter.



Dans une terrine, mélanger 1 **blanc d'œuf**, légèrement battu, 4 c. à soupe de **feuilles de romarin** hachées, 1 c. à soupe de **feuilles de thym** hachées, ¼ c. à café de **paprika**, 1 pincée de **poudre de Chili**, un peu de **poivre**, 1 c. à café de **cassonade** et ½ c. à café de **sel**. Ajouter 100 g de **noisettes** et 100 g de **noix de cajou**, bien mélanger. Dorer avec un peu **d'huile** dans la poêle à feu moyen en remuant.

Suggestions:

- Un peu de curry et de poivre de Cayenne donnent du piquant au mélange.
- Emballer les noix et noisettes refroidies dans un paquet-cadeau.

Apéritif pour 4 à 6 personnes