

Mélanges « garde-manger » de maïs soufflé au caramel

Place à la création avec les mélanges de maïs soufflé au caramel Werther's Original – la grignotine parfaite à préparer avec vos ingrédients préférés du garde-manger!

Ingrédients

- 1 emb. (170 g) de maïs soufflé au caramel Werther's Original
- 1 tasse de pacanes
- 1 tasse de graines de citrouille
- 1 tasse de morceaux de chocolat noir
- 1/2 c. à thé de sel de mer en flocons

Temps de préparation

- 25 minutes

Nombre de portions

- 6 à 8



www.werthers-original.ca

Méthode

1. Dans une grande poêle antiadhésive, faire griller les pacanes à feu moyen-doux, en remuant de temps en temps, pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient parfumées. Mettre de côté; laisser refroidir.
2. Dans la même poêle, faire griller les graines de citrouille à feu moyen-doux, en remuant de temps en temps, pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées. Mettre de côté; laisser refroidir.
3. Dans un bol, mélanger le maïs soufflé au caramel Werther's Original, les pacanes, les graines de citrouille et le chocolat. Saupoudrer d'une pincée de sel de mer.

Astuces

- Remplacez les pacanes par des noix, des amandes ou des noix de cajou.
- Utilisez des graines de tournesol, des pignons, de la noix de coco grillée, des grains de maïs, des pois chiches ou des lentilles pour ajouter du croquant à la place des graines de citrouille.
- Remplacez les morceaux de chocolat noir par des morceaux de brownie, des pépites de chocolat au lait ou blanc.
- Ajoutez une touche savoureuse, comme des morceaux de bacon, du parmesan râpé, des amandes fumées, des bretzels ou des croustilles de bagel.
- Assaisonnez avec votre mélange d'épices préféré ou saupoudrez simplement d'une pincée de poivre de Cayenne, de paprika fumé ou de poivre fraîchement moulu.



Cette délicieuse recette contient

Maïs soufflé au caramel Werther's Original.

Le mélange sucré

- Maïs soufflé au caramel Werther's Original
- Croustilles de banane
- Noix de coco râpée
- Raisins secs enrobés de yogourt

Le mélange pour enfants

- Maïs soufflé au caramel Werther's Original
- Pépites de chocolat
- Mini-bâtons de bretzel
- Carrés de céréale de maïs
- Mini-guimauves

Le mélange sucré

Dans un bol, mélanger le maïs soufflé au caramel Werther's Original, les croustilles de banane, la noix de coco râpée et les raisins secs enrobés de yogourt.

Astuce

Pour varier, fouillez dans votre armoire pour trouver des substituts et amusez-vous à créer de nouvelles sensations gustatives. Essayez des fruits secs hachés, des noix ou des graines grillées non salées, des grignotines enrobées de chocolat ou de bonbons, des biscuits émiettés, des craquelins, des céréales ou même des friandises à base de céréales de riz. Saupoudrez de sucre à la cannelle ou de chocolat en poudre pour rehausser le goût.

Le mélange pour enfants

Dans un bol, mélanger le maïs soufflé au caramel Werther's Original, les pépites de chocolat, les bâtons de bretzel, les céréales et les mini-guimauves.

Astuce

Personnalisez le mélange avec les grignotines préférées de votre enfant. Utilisez des biscuits graham, des noix ou des graines non salées, des fruits secs, des croustilles de noix de coco, des raisins secs enrobés de yogourt, des céréales, des granolas, des mini-craquelins ou des fruits hachés. Garnissez le tout de bonbons décoratifs arc-en-ciel colorés.



Cette délicieuse recette contient

Maïs soufflé au caramel Werther's Original.