



Ingrédients pour 8 pers. :

200 g de noix de cajou  
1 c. à café de fleur de sel  
1/2 blanc d'œuf  
1 c. à café de curry en poudre  
1 c. à café de cumin  
1 c. à café de mélange cajun (à base d'ail, de paprika, thym, origan, oignon, poivre noir, cumin, moutarde, piment fort de Cayenne et sel : il est plus simple de l'acheter tout fait...).

**Variantes :**

Vous pouvez utiliser d'autres fruits à coques comme des amandes, noisettes, noix du Brésil, pignons ou noix de macadamia ou faire un mélange de plusieurs. Vous pouvez utiliser d'autres épices selon vos goûts.

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un saladier, mélangez le blanc d'œuf avec les épices (pas le sel, ce n'est pas une épice ;-)). Ajoutez les noix de cajou et mélangez bien.
- Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant +/- 12 mn. Retournez à mi-cuisson pour que les noix soient grillées des deux côtés.
- Laissez refroidir, versez les noix de cajou aux épices dans un bol et salez à la fleur de sel.



Si vous utilisez des amandes et qu'elles ne sont pas émondées voici une technique pour le faire rapidement : plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 mn. Égouttez-les puis placez une amande entre le pouce et l'index, appuyez et faites-la glisser vers le haut, elle sortira très facilement de son enveloppe. Émondez les amandes quand elles sont tièdes, ne les laissez pas refroidir.

