Cancha Popcorn

Cancha est un snack populaire des Andes. Excellent à l'apéritif, mais également pour accompagner le Ceviche.
Il s'agit d'une espèce de popcorn à partir de 'Maiz Chulpe'. A la cuisson, les grains de maïs n'éclatent pas comme pour le popcorn classique, mais ils prennent un caractère de 'noisettes' grillées.
Un régal lorsqu'il est parfumé au Peru mélange d'épices Pure.

Ingrédients

- 250g de Maïs chulpe
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- 2 c.à café de Peru Mélange d'épices Verstegen

Méthode

1. Chauffer l'huile dans un poêle à feu moyen.
2. Ajouter les grains de maïs et secouer régulièrement, jusqu'à ce que le maïs commence à sauter. Couvrir (afin d'éviter qu'ils s'échappent).
3. Remuer régulièrement jusqu'à ce que les grains ne sautent plus et qu'ils soient brun foncé (compter 10 min.)
4. Relever au Peru mélange d'épices Pure. Régalez-vous!

Variation

Noix, pommes de terre grenailles ou poulet sont également délicieux avec le Peru mélange d'épices Pure. • Le Peru mélange d'épices Pure peut également agrémenter les plats de pâtes. • Excellent en mélanges avec une sauce à base de mélange d'épices Peru Pure ou de sel Inca.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

~~info@chefsproveggie.be~~