



## Popcorn maison au miel et à l'huile d'olive



Tempo de preparação Rápido Dificuldade Fácil Custo Économique

Com quem? Entre amis

№ de pessoas 4 pessoas

## Ingredientes



- 2 cuillères à soupe de huile
- 2 cuillères à soupe de maïs
- 20gr miel

1	Commencez par placer le maïs au fond d'une casserole, sans se superposer.
2	Ajoutez l'huile et faites chauffer à feu doux, avec la casserole couverte.
3	Quand le maïs commence à éclater, secouez la casserole, toujours couverte, pour que le maïs cuise.
4	Eteignez le feu et laissez couvert jusqu'à ce que le maïs cesse d'éclater.
5	Faites chauffer le miel et l'huile d'olive au micro-ondes pendant 30 secondes et versez dans un grand bol.
6	Ajoutez les popcorns au mélange précédent et mélangez bien.
7	Enfin, arrosez les popcorns avec un filet d'huile d'olive.



## Dicas do Chef

Si vous préférez une alternative salée, assaisonnez les popcorns avec un filet d'huile d'olive. Et du poivre fraîchement moulu.

## Produtos utilizados



Reserva
Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide