



Du popcorn salé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
2 tasses de maïs pour popcorn
1/2 cuillère à café sel
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillère à soupe paprika en poudre
1 citron vert (râpé, zeste)

Méthode de préparation

- 1.** Prenez une sauteuse à bords hauts avec un couvercle. Faites chauffer l'huile et versez les grains de maïs dedans. Fermez directement le couvercle et attendez d'entendre le maïs éclater.
- 2.** Diminuez un peu le feu et attendez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus rien. Alors seulement vous pouvez ouvrir le couvercle et ajouter les condiments.
- 3.** Refermez le couvercle et secouez vigoureusement la sauteuse.