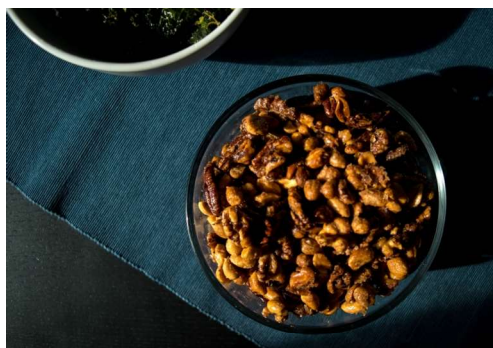


**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Noix à l'érable

### Ingrédients :

- 200 g Arachides
- 150 g Pacanes, coupés en moitié
- 150 g Noix de Grenoble
- Sirop d'érable clair

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Placer toutes les noix dans une casserole à fond épais.
3. Rajouter du sirop d'érable jusqu'à ce que le sirop recouvre complètement les noix dans la casserole.
4. Chauffer la casserole à feu doux jusqu'à ce que le mélange mijote.
5. Laisser mijoter pendant 30 minutes.
6. Retirer du feu et égoutter les noix.
7. Recouvrir une plaque de cuisson avec du papier parchemin et placer-y les noix de manière uniforme.
8. Mettre les noix au four pendant 30 minutes en remuant aux 15 minutes.
9. Retirer les noix du four et laisser le tout refroidir.
10. Une fois que les noix sont refroidies, rompre le tout et déguster !

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/03/attention-petits-plaisirs-pour-becs-sucres.html>