

Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : variable



Graines de citrouille deux façons

Sucre et cannelle

Ingrédients :

- 1 tasse de graines de citrouille
- 1 c. thé d'huile d'olive
- 1 c. table de cassonade
- 1/2 c. thé de cannelle
- Une pincée de sel

Épicée

Ingrédients :

- 1 tasse de graines de citrouille
- 1 c. table d'huile d'olive
- 1 c. table de beurre, fondu
- 1 c. table d'épices cajun

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 300 F.
2. Bien assécher les graines de citrouille.
3. Dans un bol, mélanger les épices, l'huile et/ou le beurre avec les graines de citrouille.
4. Étendre sur une plaque recouverte de papier parchemin.
5. Cuire de 20 à 30 minutes en retournant aux dix minutes.