

Amandes au romarin



Pour 4-5 portions

1 citron non traité

2 cs de romarin

2 ½ cs de sucre

2 cs d'origan séché

1 cs de sel

½ cs de flocons de
chili

1 blanc d'œuf

300 g d'amandes décortiquées

70 g de canneberges

Préchauffer le four à 200 degrés. Mettre un papier sulfurisé sur une plaque. Râper finement le zeste du citron, en presser le jus. Hâcher finement le romarin. Mélanger le zeste de citron, 2 cuillères à soupe de jus de citron, le romarin, le sucre, l'origan, le sel, les flocons de chili et le blanc d'œuf dans un bol. Ajouter les amandes, bien mélanger et répartir sur la plaque. Faire griller pendant environ 15 minutes dans le four préchauffé. Mélanger à mi-cuisson. Sortir du four et laisser refroidir. Ajouter les canneberges.