

## Popcorn colorés

### Ingrédients

- 200g de grain de maïs pour Popcorn
- 1 c. à s. d'huile d'olive ou 1 c. à s. d'huile de coco

### Préparation

1. Faites chauffer une grande et profonde casserole, ajoutez ensuite l'huile d'olive/coco attendez 30 secondes avant d'y ajouter les grains de maïs.
2. Recouvrez immédiatement d'un couvercle et secouez vigoureusement afin de bien répartir la chaleur et la matière grasse.
3. Continuez jusqu'à ce que tous les grains aient éclaté.
4. Placez tous les Popcorn dans un grand bol.

Variez les goûts et les couleurs :

### Sel et vinaigre

- 2 c. à s. de vinaigre blanc
- 1 c. à s. de sel iodé

Ajoutez tous ces ingrédients juste après que le popcorn ai éclaté dans un grand bol. Mélangez bien et ajustez l'assaisonnement selon votre goût, personnellement j'ajoute du vinaigre ;)

### Cacao et sirop d'érable

- 2 c. à s. de sirop d'érable
- 1 c. à s. de cacao

Ajoutez tous ces ingrédients juste après que le popcorn ai éclaté dans un grand bol. Mélangez bien et ajustez l'assaisonnement selon votre goût.

### Cannelle et sucre de coco

- 2 c. à s. de sucre de coco
- 1 c. à s. de cannelle
- 1 c. à s. d'huile de coco ou de beurre fondu

Ajoutez tous ces ingrédients juste après que le popcorn ai éclaté dans un grand bol. Mélangez bien et ajustez l'assaisonnement selon votre goût.

### Paprika fumé

- 2 c. à s. de poudre de paprika fumé
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de gros sel

Ajoutez tous ces ingrédients juste après que le popcorn ai éclaté dans un grand bol. Mélangez bien et ajustez l'assaisonnement selon votre goût.