

Purée amandes-pacanes à la cannelle

Ingrédients

- 200g d'amandes
- 200g de noix de pécan
- 2 c. à s. de cannelle
- ½ c. à c. de sel marin

Préparation

1. Placez les amandes et les pacanes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez 10 minutes à 150°, tout en vérifiant la cuisson. Les pacanes ne doivent pas être brûlées, retirez avant du four si nécessaire.
2. Versez les amandes et noix grillées dans un mixeur, ajoutez 1 c. à s. de cannelle et mixez. Arrêtez-vous souvent afin de ne pas faire surchauffer votre appareil et pour raclez le bords à l'aide d'une spatule.
3. Dès que la purée commence à être lisse, ajoutez la deuxième c. à s. de cannelle, le sel et continuez le processus.
4. Versez la purée dans un pot en verre hermétique et conservez au sec.

