



Popcorn

Patlamış Mısır



1 tasse de maïs séché
2 cuillère à soupe d'huile de tournesol.
½ cuillère à café de sel

- # Mettez tous les ingrédients dans une petite casserole, mélangez, étalez tous les maïs dans la casserole.
- # Fermez le couvercle de la casserole, mettez à haute température, quand vous entendez la grillade de l'huile, secouez la casserole.
- # Quand les maïs éclatent, n'ouvrez surtout pas le couvercle. Quand les éclatements finissent les popcorns sont prêts. Éteignez le four.
- # Ouvrez le couvercle 5 minutes plus tard. Vous pouvez consommer pendant 1 semaine.

N-B: Laissez attendre les maïs dans le réfrigérateur pendant 2 heures avant de préparer.