

Amandes grillées au vinaigre Umeboshi

Ingrédients

- 250 g d'amandes
- 3 c.à.s. de vinaigre Umeboshi*



Préparation

Disposer les amandes sur une plaque + papier cuisson

Au four à 160°, faire dorer 8 mn.

Laisser refroidir.

Dans une poêle bien chaude, faire revenir à sec 2 mn (pas plus !).

Ajouter 3 cuillères à soupe de vinaigre (déglacage) et remuer pendant 1 mn.

Les amandes blanchissent, c'est normal.

Laissez refroidir.

C'est prêt !

* *vinaigre de prunes séchées japonaises*