

**Arachides rôties sucrées et épicées à la cajun**



Les visites impromptues sont les plus réjouissantes. Cela dit, tout le monde aime avoir sous la main quelque chose à grignoter en prenant un verre. Ces arachides bien relevées accompagneront parfaitement une bière ou un cocktail.

Temps de préparation : 5 minutes  
 Donne 500 ml (2 tasses)

Ingrédients :

1	blanc d'œuf	1
¼ tasse	sucre granulé	60 ml
1 c. à thé	sel kascher	5 ml
1 c. à thé	thym séché	5 ml
¾ c. à thé	piment de Cayenne et poudre d'ail, respectivement	4 ml
2 tasses	arachides	500 ml

Préparation :

1. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Couvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé (ou parchemin). Battre le blanc d'œuf en mousse dans un bol de taille moyenne. Incorporer le sucre et les assaisonnements tout en fouettant (si vous avez utilisé du sel à l'ail, n'ajoutez que 1 ml [¼ c. à thé] de sel) jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Ajouter les arachides et bien les enrober du mélange.
2. Étendre les arachides sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Faire griller les arachides au four préchauffé en les remuant quelques fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que la préparation soit légèrement collante, soit de 20 à 25 minutes. Goûter, et saler davantage si désiré. Faire refroidir complètement, puis séparer les noix. Les arachides ainsi préparées se conservent pendant quelques semaines dans un contenant hermétique.