

# Noix épicées

Cette recette a été créée par Emerie Brine, chef de cuisine de Bernardin.

*C'est un cadeau savoureux à offrir!*

**2 c. à ta. (25 ml) de beurre fondu**

**¼ tasse (50 ml) de miel liquide**

**1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue**

**½ c. à thé (2 ml) de muscade moulue**

**1 pincée de *chacun* : piment de la Jamaïque moulu et clous de girofle moulus**

**¾ lb (340 g) de noix non salées mélangées : amandes, noix du Brésil, cajous, noisettes, moitiés de pacanes, arachides**

**3 bocaux Mason de 236 ml de la collection Elite®, 3 disques de scellage SNAP Lid® et 3 bagues**

Mélanger le beurre, le miel et les épices. Ajouter les noix et mélanger le tout afin qu'elles soient bien enrobées. Étendre le mélange sur une plaque graissée. (Pour de meilleurs résultats, utiliser des noix blanchies dont la peau brune extérieure a été retirée.)

Rôtir les noix au four, à 325°F (160°C) en les brassant toutes les 5 minutes pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient rôties uniformément.

Retirer les noix de la plaque et laisser refroidir complètement. Mettre les noix dans les bocaux, déposer le disque de scellage et visser la bague fermement.

ASTUCE : Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser les noix les plus fraîches possible.