

# RECETTE DE MISTER RENARD



CUISINER EN FAMILLE



## POP CORN

SOIRÉE MOVIE NIGHT



10 MINUTES



DÉBUTANT



4/6 PORTIONS

DE "POP" SIGNIFIANT "ÉCLATER" ET "CORN" SIGNIFIANT "MAÏS", LE POP CORN S'OBTIENT TRÈS FACILEMENT EN CHAUFFANT LE MAÏS À HAUTE TEMPÉRATURE PERMETTANT AINSI AU MAÏS D'ÉCLATER. SI SA DÉCOUVERTE EST TRÈS ANCIENNE, IL A ÉTÉ DÉVELOPPÉ GRÂCE À L'INVENTION D'UNE MACHINE À VAPEUR AMBULANTE PAR UN CONFISEUR AMÉRICAIN. LES CINÉMAS S'OCCUPERONT ENSUITE DE LE RENDRE POPULAIRE.

ALORS QU'IL N'A PAS TRÈS BONNE RÉPUTATION, LE POP CORN CONSTITUE UN SNACK PAS CHER ET PEU CALORIQUE... EN TOUT CAS, AVANT D'ÊTRE GARNI. ENSUITE, IL A L'AVANTAGE DE SE DÉCLINER SELON VOS ENVIES. ASSOCIÉ TRÈS SOUVENT À DU CAMEL OU SIMPLEMENT UNE ASSOCIATION DE BEURRE ET DE SEL, VOUS POUVEZ AUSSI LE PROPOSER AVEC DES ÉPICES, DU FROMAGE OU ÉLABORER LA RECETTE DE JAMIE OLIVER AVEC DES ZESTES D'ORANGE, DE LA VANILLE ET DU SUCRE. LE POP CORN SOUVENT ASSOCIÉ À UN MOMENT DE DÉTENTE DONNE L'OCCASION D'ORGANISER QUELQUE CHOSE DE SYMPA COMME UNE SOIRÉE "MOVIE NIGHT", UN APÉRITIF ORIGINAL OU MÊME UNE "GARDEN PARTY". ÉVIDEMMENT, LE TOP EST DE LE PROPOSER DANS SA PETITE BOÎTE TYPIQUE : DIY À VENIR.



### INGRÉDIENTS :

- 120 g de maïs à éclater (aussi appelé maïs pop corn)
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol...)

### Garnitures au choix :

- Pour pop corn au caramel : 40 g de beurre 1/2 sel + 120 g de sucre
- Pour pop corn salés : 20 g de beurre 1/2 sel + sel

(L'objectif est de cuisiner en famille. Bien sûr, il est de la responsabilité de chaque parent de répartir les tâches entre adultes et enfants.)



## RECETTE :



- 1 Pesez le maïs.
- 2 Equipez vous d'une casserole avec un couvercle (transparent de préférence). Choisissez une casserole permettant aux grains de ne pas couvrir plus, que le fond de la casserole. En effet, leur volume va augmenter.
- 3 Faites chauffer l'huile dans la casserole.
- 4 Quand elle est chaude, ajoutez les grains, Remuez bien pour enrober les grains.
- 5 Couvrez et laissez chauffer à feu moyen. Les grains vont éclater ("POP"). Secouez régulièrement en maintenant le couvercle et ne pas laisser sans surveillance.  
Quand cela ralentit, éteignez le feu.

### Garnitures :

- 6 Version Caramel :  
Faites fondre le beurre, ajoutez le sucre et faites chauffer jusqu'à ce que cela prenne une couleur ambrée. Eteignez et mélangez alors avec les Pop Corn.
- 7 Version Salée :  
Faites fondre le beurre. Mélangez avec les Pop Corn et ajoutez un peu de sel.

### Astuces :

Pour varier les plaisirs, vous pouvez associer les pop corn avec des épices comme le cumin et la coriande, avec du parmesan ou même avec des zestes d'orange, de la vanille et du sucre (version de Jamie Oliver).





PHOTOS :



2



4

5



6

6

