

**Noix caramélisées au sirop d'érable**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/12/noix-caramelisees-au-sirop-derable-p1140943-r.jpg)

**- 180 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 70 g de** [**sirop d'érable**](https://recettes.de/sirop-d-erable)  
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)  
**- 3 tours de moulin à poivre**  
**1 càc d'extrait naturel de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **bio**

**La plaque du four garnie de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Mettre dans une casserole les cerneaux de noix, le sirop d'érable, la cannelle et le poivre.  
Ajouter l’extrait de vanille et le zeste d'orange râpé très finement.  
Faire chauffer à température moyenne en remuant sans arrêt pour bien enrober les noix,   
jusqu'à ce que le liquide ait disparu.  
Étaler les noix sur la plaque de cuisson.  
Enfourner pour 12 minutes en remuant à mi-cuisson.  
Sortir la plaque du four et faire glisser la feuille sur le plan de travail.  
Laisser bien refroidir avant de conserver dans une boîte métallique.