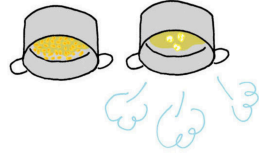


Recette

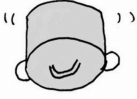
3. Quand les grains de maïs explosent, verser le reste en une couche.



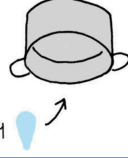
4. Couvrir et mettre hors du feu pendant 30 secondes.



5. Remettre la casserole sur le feu. Tous les grains devraient commencer à exploser.



1. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen.



2. Placer 3 grains de maïs dans la casserole et attendre qu'ils explosent.

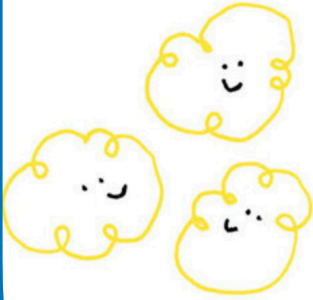


6. Quand les grains n'explosent plus qu'à plusieurs secondes d'intervalle, goûter à cuillères à soupe de sucre et remuer rapidement avec une cuillère en bois. Transférer dans un saladier quand tous les grains sont couverts de caramel.



Recette Blog: Les3apeures

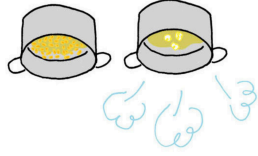
1institalastation



Pop-corns parfaits jours

Recette

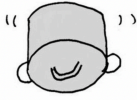
3. Quand les grains de maïs explosent, verser le reste en une couche.



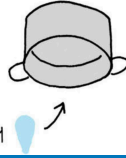
4. Couvrir et mettre hors du feu pendant 30 secondes.



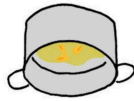
5. Remettre la casserole sur le feu. Tous les grains devraient commencer à exploser.



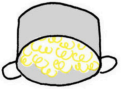
1. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen.



2. Placer 3 grains de maïs dans la casserole et attendre qu'ils explosent.

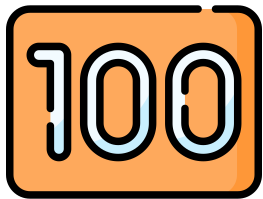
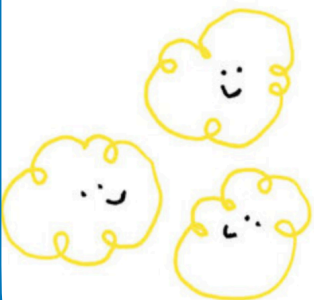


6. Quand les grains n'explosent plus qu'à plusieurs secondes d'intervalle, goûter à cuillères à soupe de sucre et remuer rapidement avec une cuillère en bois. Transférer dans un saladier quand tous les grains sont couverts de caramel.



Recette Blog: Les3apeures

1institalastation



Pop-corns parfaits jours