POPCORN PARFAIT à LA POêLE

Le pop-corn provient du maïs (Zea mays everta), une variété spéciale qui éclate lorsqu'elle est chauffée en raison de sa coque dure et de son humidité interne. Il s'agit de l'une des plus anciennes formes de maïs cultivé

Infos

- **Temps de préparation**: 2 mins
- **Temps de cuisson**: 3 mins
- **Portions**: 6

Ingredients

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge ou d'huile de coco
- ½ tasse de grains de pop-corn, divisés
- Sel, selon le goût

Préparation

Etape 1
Dans une grande casserole à fond épais et à feu moyen, mélanger l'huile et 2 grains de pop-corn. Couvrez la casserole et attendez que les grains éclatent, ce qui peut prendre quelques minutes. Pendant ce temps, placez un grand bol de service près de la cuisinière pour qu'il soit prêt lorsque vous en aurez besoin.

Etape 2
Une fois les grains éclatés, éteignez le brûleur, retirez la casserole du feu et versez le reste des grains de pop-corn. Couvrez à nouveau la casserole et secouez-la un peu pour répartir les grains de façon homogène.

Laissez la casserole reposer pendant 60 secondes pour vous assurer que l'huile ne devient pas trop chaude avant que les grains ne soient prêts à éclater.

Etape 3
Remettez le feu à moyen, remettez la casserole sur le brûleur et continuez à faire cuire le pop-corn, en secouant soigneusement la casserole de temps en temps pour faire cuire les grains de manière uniforme. Lorsque les grains commencent à éclater, inclinez légèrement le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper (voir photo).

Etape 4
Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le bruit du pop-corn se ralentisse et qu'il n'y ait plus qu'une explosion toutes les quelques secondes. (Si le pop-corn essaie de déborder de la casserole, il suffit de renverser la partie supérieure du pop-corn dans votre bol et de remettre la casserole sur le feu).

Etape 5
Retirez le couvercle et versez le pop-corn dans votre bol de service. Saupoudrez le pop-corn de quelques pincées de sel, selon votre goût, et de toute autre garniture souhaitée. Mélangez le pop-corn et servez-le immédiatement, pour une saveur et une texture optimales. Le pop-corn restera cependant bon pendant plusieurs heures.