

---

---

# Pacanes épicées

---

---

## Ingrédients :

---

- 3 tasses de pacanes
- 3 c. à table de sauce Tamari
- 3 c. à table de sirop d'érable
- ¼ de c. à thé de poudre d'oignon
- ¼ de c. à thé de cayenne
- ¼ de c. à thé de poudre de chili
- ¼ de c. à thé de anetto (piments broyés en poudre)

---

---

## Préparation :

---

- Mélanger tout ensemble.
- Répartir en une couche sur une tôle à biscuits recouverte de papier d'aluminium.
- Cuire à 350 F 15 minutes. Laisser refroidir.
- Casser en morceaux
- Conserver dans un contenant hermétique.