

Le popcorn du Grinch



Mon amie Lisa a organisé une soirée « Pullovers de Noël » la semaine dernière (où il fallait donc venir vêtu(e) d'un pull de Noël à la Bridget Jones). Lorsque je lui ai demandé ce que je pouvais ramener à manger, elle m'a répondu « quelque chose qui fasse « Noël » ». Au début, j'ai bien pensé à ramener de simples biscuits de Noël (ça tombe bien, je vis en Allemagne et on en trouve dans tous les supermarchés ces jours-ci). Finalement – une fois n'est pas coutume – j'ai trouvé une [recette en anglais du blog Two Sisters' Crafting](#) via [Pinterest](#) et j'ai donc fini par ramener ce popcorn Grinch à la soirée. [Contrairement à son homonyme](#), il n'a pas plombé notre soirée de Noël, bien au contraire: il y a fait un tabac.

Pour 2 gourmands

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Environ 100g de grains de maïs à popcorn; 2 c. à s. d'huile de colza; sel (ou utilisez du popcorn en sachet pour micro-

ondes); 60g de beurre; 250g de mini chamallows; du colorant alimentaire vert (ou à défaut un peu de colorant bleu et un peu de colorant jaune); 40g de mini chamallows pour décorer; des chocolats M&M's rouges, verts et marrons

Préparez le popcorn. Salez-le et mettez-le de côté.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez les chamallows et faites-les fondre tout en remuant. Éteignez le feu.

Ajoutez le colorant vert à la mixture à base de chamallows. ***Ou alternativement:*** ajoutez le colorant alimentaire aux chamallows puis ajoutez une petite quantité de colorant bleu pour obtenir une parfaite coloration vert Grinch.

Nappez le popcorn du mélange à base de guimauve. Versez le popcorn dans un saladier. Ajoutez la mixture à la guimauve en mélangeant bien.

Ajoutez des mini chamallows et les M&M's pour décorer – pendant que le popcorn est encore chaud.

Laissez refroidir puis servez.

Conseil: A consommer sans attendre (mais le popcorn peut se garder jusqu'à deux jours dans un Tupperware).

