

Pour 6 personnes

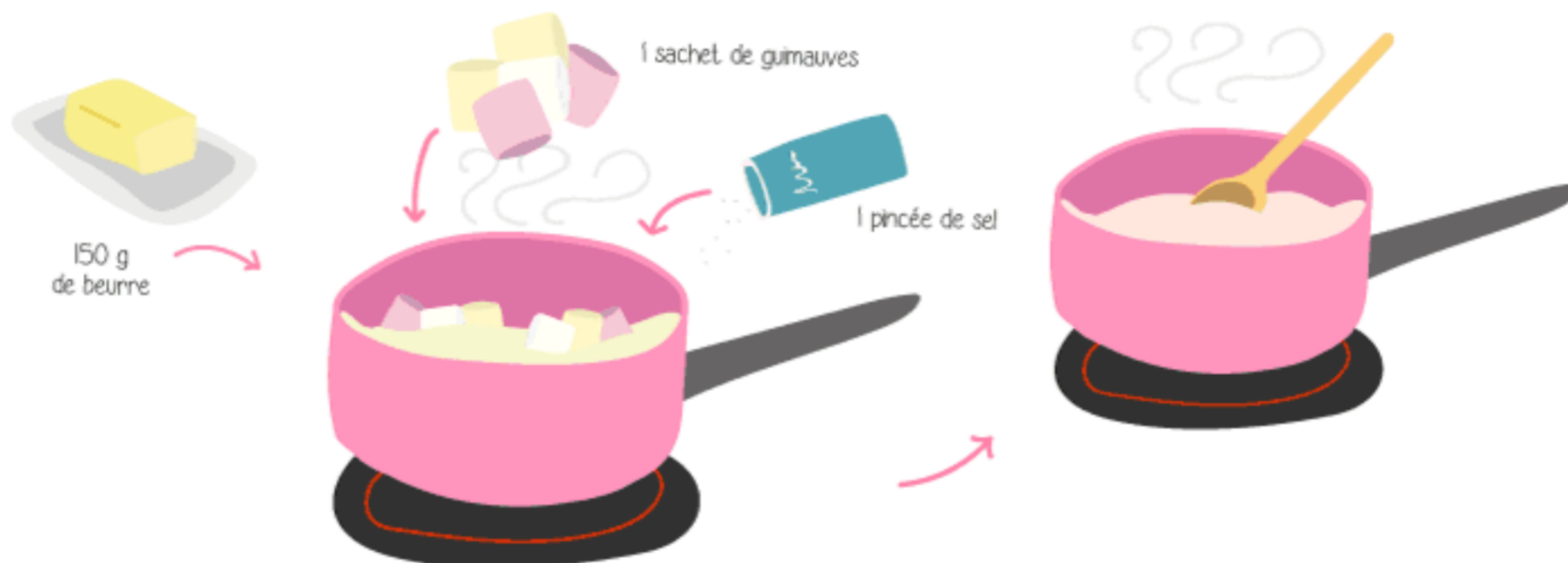
## Popcorn sprinkles



- 1 Faites chauffer de l'huile à feux doux dans une casserole, versez les grains de maïs puis couvrez. Secouez la casserole très régulièrement.



- 2 Faites fondre le beurre à feu doux. Ajoutez les guimauves et le sel et remuez jusqu'à ce que le tout soit fondu.



- 3 Versez les popcorn dans la guimauve fondue et mélangez à l'aide de deux cuillères en bois enduites d'huile. Saupoudrez de vermicelle.

