



# PROJECT: GET IT DONE TOGETHER

## Collation au parmesan à la mode ranch

*Contient des produits laitiers et des noix*

### Ingrédients :

- 2/3 tasse d'huile de canola, de légumes ou d'olive
- 1 paquet d'une once de poudre d'assaisonnement à trempette ranch
- 4 tasses de maïs soufflé éclaté (2 à 3 c. à soupe de grains de maïs non éclatés)
- 3½ tasses de bretzels (bretzels gaufrés recommandés, j'utilise la marque Snyder's)
- ¾ tasse d'arachides, d'amandes, de noix de cajou ou de noix ou de mélange de noix préférées, facultatif
- 3 onces de fromage parmesan, râpé

### Variations facultatives :

Peut être ajouté au lieu des autres ingrédients secs ou en combinaison avec ceux-ci : Craquelins grossièrement broyés, craquelins d'huîtres, craquelins Club ou Ritz, croustilles de seigle, craquelins de riz de style asiatique, croustilles de tortilla ou de pomme de terre, craquelins fins ou de spécialité favoris, noix de cajou, amandes, pacanes, graines de tournesol, pistaches. Pour une version épicée, ajoutez une pincée de poudre de chili ou de poivre de Cayenne, au goût.

### Préparation :

1. Dans un grand bol allant au micro-ondes, ajouter l'huile, le mélange ranch et remuer pour bien mélanger.
2. Ajouter le maïs soufflé, les bretzels et les noix.
3. Mélanger pour bien enrober le mélange.
4. Chauffer à puissance élevée pendant 2 minutes, en arrêtant après 1 minute pour touiller le mélange.
5. Ajouter le parmesan et mélanger pour l'enrober de façon uniforme.
6. Servir le mélange immédiatement.

*Donne 8 portions*

**Temps de préparation :** 5 minutes

Source (en anglais) : [averiecooks.com/parmesan-ranch-snack-mix](http://averiecooks.com/parmesan-ranch-snack-mix)