Épices créoles |

Recette pour 4 personnes



Description

Ce mélange d'épices saura apporter de la chaleur à votre table!

L'astuce du chef

Si vous avez peur d'avoir un plat trop épicé, vous pouvez ne pas mettre le poivre de Cayenne dans le mélange d'épices.

Ingrédients

Épices créoles

- 1 Cuil. à soupe Paprika
- 1 Cuil. à soupe Sel
- 1 Cuil. à soupe Poudre d'ail
- 0.50 Cuil. à soupe Poivre noir concassé
- 0.50 Cuil. à soupe Poudre d'oignon
- 0.50 Cuil. à soupe Poivre de cayenne
- 0.50 Cuil. à soupe Thym
- 0.50 Cuil. à soupe Origan

Préparation

- Temps de préparation **5 mins**

Épices créoles

Réunissez tous les ingrédients dans un bol et assurez-vous de bien les mélanger.

Bon appétit!