

Mélange d'épices façon Country Potatoes

Temps de préparation : 5 min

INGRÉDIENTS :

Pour les épices

- 100 g de sel fin
- 20 g de paprika doux
- 15 g d'oignon déshydraté
- 10 g d'ail déshydraté
- 5 g de sucre en poudre fin
- 5 g de paprika fumé en poudre

- 10 g de fécule de pommes de terre
- 10 g de poivre 5 baies (en grains)
- 5 g d'origan déshydraté
- 5 g de cumin en grains
- 10 g de sel de céleri

Pour la conservation

- 1 bocal type pot de confiture

PRÉPARATION

Dans le bol, verser le sel fin, le paprika doux, l'oignon déshydraté, l'ail déshydraté, le sucre, le paprika fumé, la fécule de pomme de terre, le poivre 5 baies en grains, l'origan déshydraté, le cumin en grains et le sel de céleri. Placer le panier inox. Mixer 1 minute - vitesse progressive 2 à 6. Retirer le panier inox. Astuce*: Placer du film alimentaire sur le bol et replacer le couvercle. Mixer à nouveau 2 minutes - vitesse 10. *(attention uniquement pour mixage de poudre et à froid)

POUR LA CONSERVATION

Verser dans un bocal type pot de confiture à l'aide de l'entonnoir. Placer le pot dans un placard ou tiroir à l'abri de la lumière.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients	1 min		2 à 6	
		2 min		10	

Ma touche perso :