

Mélange d'épices Cajun



C'est le mélange typique de la Louisiane pour le fameux et bien connu Jambalaya de poulet ...

Ingrédients:

- 30 g de gros sel
- 20 g d'ail en poudre
- 15 g de paprika
- 10 g grains de poivre noir
- 5 g de piment de Cayenne en poudre
- 5 g d'origan sec
- 5 g de thym sec
- 2 piment(s) oiseau(x)
- 5 g d'oignon déshydraté
- 5 g de cumin en grains
- 5 g moutarde en grains
- 5 g de curcuma

Préparation

Dans le bol, verser le gros sel, l'ail en poudre, le paprika, le poivre noir, le piment de Cayenne en poudre, l'origan sec, le thym sec, l'oignon déshydraté, les piments oiseaux, la moutarde jaune et le curcuma.

Mixer par 2 tours - fonction Turbo.

A conserver dans un bocal à l'abri de la lumière (tiroir si possible).

NOTA BENE :

A utiliser également avec du poisson, des crustacés, de la viande rouge ou blanche, des légumes, des pâtes, dans des sauces, sur les pommes de terre : purée, potatoes...

A employer pour différentes cuissons comme les grillades, les marinades (sous-vide), dans les bouillons) ...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients	2 T			Turbo