

Sel à frotter BBQ (style Texas)

- Fabriquer facilement votre sel à frotter BBQ (Un rub style Texas)!



Ingrédients :

- 1/3 de tasse (85 ml) de poudre de chili
- 1/3 de tasse (85 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de sel
- 1/4 de tasse (65 ml) de poivre
- 2 cuillères à soupe de moutarde sèche
- 2 cuillères à soupe de cumin
- 1 cuillère à soupe de poudre d'ail
- 1 cuillère à soupe de poudre d'oignon
- 1 cuillère à soupe de paprika

Préparation :

1. Tout mélanger ensemble.
2. Se conserve dans un beau petit pot à épices 😊

“

Les amateurs de viande vont adorer ajouter ce DÉLICIEUX rub maison à leur collection d'épices...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

