

Épices pour poulet

- La recette des meilleures épices pour assaisonner le poulet!



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de poudre de chili
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 2 cuillères à thé de sel d'oignon
- 2 cuillères à thé de sel d'ail
- 1 cuillère à thé d'origan séché

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un plat à épices ou encore mieux, un très joli pot Masson.
2. Badigeonner la viande pour au moins 30 minutes.
3. Cuire.

Et si vous êtes davantage du style steak, voici [les épices à steak de Montréal faites maison](#).

“

Une petite recette facile pour les experts du grill... Carrément, les meilleures épices pour assaisonner votre poulet!

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