

Épices italiennes maison

- La recette facile des épices italiennes maison (Très bon!)



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe de graines de fenouils moulus
- 2 cuillères à thé de romarin séché
- 1 ou 2 cuillères à thé de flocon de poivre de cayenne (optionnel)
- 2 cuillères à thé de thym séché
- 1 cuillère à soupe de sel
- 2 petites feuilles de laurier séché ou 1 grosse
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 3 cuillères à soupe de basilic séché
- 2 cuillères à soupe d'origan séché
- 2 cuillères à soupe de poudre d'oignon
- 1 cuillère à soupe de poudre d'ail
- 1 cuillère à soupe de poivre noir

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot culinaire ou le mélangeur et activer.
2. Conserver dans un contenant hermétique!



Vous mettez des épices italiennes dans plusieurs recettes? Faites vos propres épices... c'est facile, ça look et c'est délicieux!