

Épices à steak de Montréal

- Les épices à steak de Montréal maison pour faire son frais pendant les BBQ!



Ingrédients :

- 4 cuillères à thé de gros sel
- 1 cuillère à soupe de gros poivre concassé
- 1 cuillère à soupe de sel d'oignon
- 1/2 cuillère à soupe de flocon de piments de cayenne
- 1/2 cuillère à soupe de thym séché
- 1/2 cuillère à soupe de romarin séché
- 1/2 cuillère à soupe de coriandre
- 1/2 cuillère à soupe d'aneth
- 1 cuillère à thé de sel d'ail

Préparation :

1. Sortez un superbe petit pot Masson, histoire de faire son frais tout l'été.
2. Mélanger tous les ingrédients ensemble!

“ Je sais pas si vous êtes comme moi, mais je commence à sentir l'appel de la saison du BBQ... Avec vos propres épices à steak maison, vous allez être une rockstar du grill!

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