

Sel à l'ail

Temps de préparation : 1 min

Ingrédients :

- 50 g d'ail semoule déshydraté
- 5 g de fécule de pomme de terre
- 150 g de sel fin

Recette pour votre
Cook'in



LE SEL

Dans le bol, verser l'ail semoule déshydraté et la fécule de pommes de terre.
Mixer 30 secondes - vitesse 10. (n'oubliez pas de mettre le verre doseur)
Ajouter le sel fin et mélanger 10 secondes - vitesse 7.

CONDITIONNEMENT

Verser dans une salière et le reste dans un pot de confiture. (mise sous vide BeSave).

USAGE

Il remplacera le sel habituel en aromatisant les plats, délicieux dans les salades vertes, sur des tomates, sur un steak grillé, sur des faisselles de fromage blanc ...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Ail semoule, fécule de pdt	30 sec		10	
	Sel fin	10 sec		7	

Ma touche perso :



Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)