

# Mélange d'épices façon Country Potatoes

Temps de préparation : 5 min

## INGRÉDIENTS :

### Pour les épices

- 100 g de sel fin
- 20 g de paprika doux
- 15 g d'oignon déshydraté
- 10 g d'ail déshydraté
- 5 g de sucre en poudre fin
- 5 g de paprika fumé en poudre

- 10 g de fécule de pommes de terre
- 10 g de poivre 5 baies (en grains)
- 5 g d'origan déshydraté
- 5 g de cumin en grains
- 10 g de sel de céleri

### Pour la conservation





- 1 bocal type pot de confiture

## PRÉPARATION

Dans le bol, verser le sel fin, le paprika doux, l'oignon déshydraté, l'ail déshydraté, le sucre, le paprika fumé, la fécule de pomme de terre, le poivre 5 baies en grains, l'origan déshydraté, le cumin en grains et le sel de céleri. Placer le panier inox. Mixer 1 minute - vitesse progressive 2 à 6. Retirer le panier inox. Astuce\*: Placer du film alimentaire sur le bol et replacer le couvercle. Mixer à nouveau 2 minutes - vitesse 10. \*(attention uniquement pour mixage de poudre et à froid)

## POUR LA CONSERVATION

Verser dans un bocal type pot de confiture à l'aide de l'entonnoir. Placer le pot dans un placard ou tiroir à l'abri de la lumière.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients	1 min		2 à 6	
		2 min		10	

Ma touche perso :