

## Mélange d'épices façon Country Potatoes

8

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	3 min
Coût :	2
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

## 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

## POUR LES ÉPICES

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.

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------



1 min

2-6

2 min

10

0