

# Épices Tex-Mex

- Fabriquer ses épices Tex-Mex, une recette facile et économique!



## Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de poudre de chili
- 2 cuillères à soupe de **poudre d'oignon**
- 2 cuillères à soupe de cumin
- 1 cuillère à soupe d'origan séché
- 2 cuillères à thé de paprika
- 2 cuillères à thé de **poudre d'ail**
- 1 cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne
- 1 cuillère à thé de poivre noir moulu

## Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Conserver dans un pot Mason ou un contenant à épices.
2. Se conserve environ 1 an dans un endroit sec.

“ *Voici une recette super pratique pour faire ses propres épices Tex-Mex maison...*

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