

Épices à BBQ fumées

- La recette facile des épices à BBQ fumées maison!



Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de sel kosher
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de poivre
- 1 cuillère à thé et demi de **poudre d'ail**
- 1 cuillère à thé et demi de **poudre d'oignon**
- 1 cuillère à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe de **poudre de chili**
- 1 cuillère à thé de thym séché
- 1 cuillère à thé et demi de cumin

Préparation :

1. Combinez tous les ingrédients ensemble dans un petit contenant hermétique.
2. Mélanger!

“ C'est ce que les gars de BBQ appellent un "dry rub"... Des épices à frotter sur ses pièces de viande :) Très facile à préparer et toujours meilleur quand c'est fait maison!

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

