

Épices Old Bay maison

- La recette facile pour faire des épices Old Bay maison!



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de feuilles de Laurier moulues
- 1 cuillère à soupe de sel de céleri
- 1 cuillère à soupe de moutarde en poudre
- 1 cuillère à soupe de poivre noir
- 2 cuillères à thé de paprika
- 2 cuillères à thé de graines de céleri
- 1 cuillère à thé de poivre blanc
- 1 cuillère à thé de muscade
- 1 cuillère à thé de gingembre moulu
- 1/2 cuillère à thé de piment de cayenne
- 1/4 de cuillère à thé de clou de girofle moulu
- 1/4 de cuillère à thé de macis
- 1/4 de cuillère à thé de cardamome moulue
- 1/4 de cuillère à thé de **piment de la Jamaïque moulu (Allspice)**

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble.
2. Conserver dans un contenant hermétique.

Voici une recette très facile à faire pour faire ses épices Old Bay maison...

*Certaines recettes les nécessitent parfois et ça peut être difficile à trouver! Voici
une solution économique ;)*

“

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