

Mélange d'épices à spaghetti

- Le fameux mélange d'épices à spaghetti maison !



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTIONS
2 SACHETS ET DEMI

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe de **poudre d'oignon**
- 1 cuillère à soupe de **poudre d'ail**
- 2 cuillères à soupe d'origan séché
- 3 cuillères à soupe de basilic séché
- 1 cuillère à soupe de romarin séché
- 2 cuillères à thé de poivre

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble et conserver dans un pot Mason.
2. À ajouter dans la sauce à spaghetti (au goût). *Pour référence, c'est l'équivalent de 2 paquets et demi du mélange de l'épicerie.*

“ Vous avez besoin d'un bon mélange à épices pour faire votre sauce? Voici la recette maison et facile comme tout :) ”

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